

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

KATEDRA ČESKÉHO JAZYKA

**LINGVISTICKÁ CHARAKTERISTIKA SOUČASNÉ
PRODUKCE KUCHAŘSKÝCH KNIH**

**LINGUISTIC CHARACTERISTIC OF THE CONTEMPORARY
PRODUCTION OF COOKBOOKS**

Vedoucí diplomové práce:

PhDr. Olga Palkosková, Ph.D.

Autorka diplomové práce:

Bc. Andrea Pošíková

V Lukách 822, Heřmanův Městec

N ČJ – RJ

prezenční studium

Rok dokončení diplomové práce: 2015

Děkuji paní PhDr. Olze Palkoskové, Ph.D. za odborné vedení mé diplomové práce a za cenné rady, které mi poskytla.

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury. Současně též prohlašuji, že odevzdaná elektronická verze diplomové práce je identická s její tištěnou podobou.

Heřmanův Městec, 26. 3. 2015

Andrea Pošíková

Obsah

1	Úvod a metoda	6
1.1	Úvod.....	6
1.2	Metoda zpracování textů.....	7
1.3	Důvody výběru textů	8
2	Jídlo a jeho příprava	8
3	Kuchařky.....	9
3.1	Vývoj kuchařek.....	10
3.1.1	16. století	10
3.1.2	17. století	11
3.1.3	18. století	12
3.1.4	19. století a počátek 20. století	13
3.1.4.1	Magdalena Dobromila Rettigová	13
3.1.4.2	Marie Janků – Sandtnerová.....	16
3.1.4.3	Anuše Kejřová.....	17
3.1.5	20. století a počátek 21. století	17
4	Recept jako základní jednotka kuchařky	19
4.1	Název receptu	20
4.2	Úvodní formulace receptu	22
4.3	Suroviny.....	23
4.4	Pracovní postup.....	25
4.5	Doporučení.....	28
5	Recept z jazykového hlediska.....	29
5.1	Stylistická charakteristika	29
5.2	Syntaktická charakteristika	38
5.3	Lexikální charakteristika.....	42
5.4	Slovnědruhová charakteristika.....	43
6	Komparace současné produkce kuchařských knih.....	52
6.1	Obecná charakteristika.....	52
6.2	Charakteristika jednotlivých částí receptů	61
7	Závěr.....	73

8	Seznam použitých zdrojů.....	75
9	Resumé.....	82
10	Klíčová slova	83

1 Úvod a metoda

1.1 Úvod

Kuchařky jsou knihy, které nikdy nepřestanou být populární, jsou inspirací, módou, uměním. Mohou se specializovat na francouzskou kuchyni, dezerty, ale i celou řadu dalších segmentů, můžeme říci, že tematicky jde o zdroj téměř nevyčerpatelný. Na českém trhu jsou kuchařské publikace a norské detektivky nejprodávanějšími knihami, Svaz vydavatelů a nakladatelů řadí knihy o vaření mezi naučné. Je nutné se pozastavit nad faktem, že ačkoliv v dnešní době můžeme jakýkoliv předpis nalézt na internetu, gastronomické publikace se nadále prodávají v takovém měřítku. Čím jsou kuchařské knihy tak ojedinělé? A kdo má být autorem? Kuchař, odborník na výživu či provozovatel restaurace? Autory bestsellerů publikací o jídle jsou např. obchodník s obuví, marketér, absolvent medicíny a nedostudovaná právnička, jediné, co mají společné, je zasvěcení společnosti do tzv. *gastronomického osvědčení*, což v České republice funguje jako velmi dobrý marketingový tah.

Ačkoli byly recepty a kuchařské publikace v českém prostředí zavedenou součástí literárního života po několik století, k největší produkci dochází až v několika posledních desetiletích, to je příčinou jevu, že se předpisy neomezují již pouze na knihy, ale jsou spojeny s televizním vysíláním, novinami, časopisy, filmy, romány, atp. Pravda o rostoucím počtu vydaných svazků o vaření vedla k tomu, že se práce zabývá právě současnou produkcí a jejím vývojem.

Přestože jsou zmiňovány i nelingvistické faktory kuchařských publikací, největší pozornost je věnována jazykovým výrazům, které recepty odlišují od jiných žánrů. Předmětem studia je detailní představení formy i obsahu předpisů, jejich vývoj a společné ustálené rysy. Jazyku kuchařských knih se mnoho autorů nevěnuje, pokud jsou zaměřeni na podobný typ textů, jde spíše o návody obecně, na jakém principu jsou založeny a jaký je jejich cíl. To bylo příčinou prováděné jazykové charakteristiky receptů jako komunikátů. V některých případech jsou texty doplněné obrazovým materiálem.

1.2 Metoda zpracování textů

Jak může napovídat název této práce, bude se zabývat charakteristikou jazykových prostředků současné produkce kuchařských knih. V úvodní části je cílem charakteristiky stručné shrnutí vývoje českých kuchařek, který však nelze považovat za ucelený kulturně-historický přehled, jsou zmíněny pouze klíčové události, knihy a osobnosti dějin českých kuchařských knih a gastronomie, na jejichž základech jsou dnes vybudovány charakteristické rysy produkce těchto knih vydávaných v současnosti. Jako současnost je v této práci považována doba po Sametové revoluci, tedy aktuální novodobá historie¹. Za posledních 25 let se v oblasti vydávání literatury podmínky příliš nezměnily, proto jsou v této práci za současně vydávané publikace považovány ty, které mají rok vydání 1989 (respektive 1990) a léta následující. Dalším záměrem práce je představit jednotlivé části kuchařských receptů tak, jak jsou obecně známé – *název, úvod, suroviny, pracovní postup, doporučení*. Jsou zvýrazněny náležitosti, jež by tyto úseky měly obsahovat, ale zároveň také chyby, kterých se často autoři dopouštějí.

Dále provádíme charakteristiku jazyka receptů v rámci jednotlivých jazykovědných disciplín (stylistika, syntax, lexikologie, morfologie), veškeré pojmenované jevy jsou dokázány na uvedených příkladech, v některých případech jsou úkazy, které spadají pod daný obor, popsány v rámci jiné disciplíny. Příčinou jsou lingvistické souvislosti, které by v případě jasného dodržování vymezení prostředků spadajících pod roviny jazyka zapříčinily opakování stejných faktů, což považujeme za zcela zbytečné. Některým rovinám jazykovědy je věnována větší pozornost z důvodu výraznějších rysů, které více odlišují kuchařské předpisy od jiných literárních útvarů.

Součástí praktického rozboru jazyka je porovnání dvou současných kuchařek – *Domácí kuchařky* (1990) a *Deníku Dity P.* (2012), v komparaci těchto dvou knih

¹ Roku 1989 došlo k velkým politickým změnám, nejen v Československu, ale i v celé Evropě, socialistický tábor prakticky přestal existovat a vývoj naší země se vrátil k normálu. S tímto procesem se pomalu začala vracet i literatura, do knihoven byly navraceny knihy zakázaných autorů, do země se vrátili někteří exiloví spisovatelé. Postupně začala být vydávána tvorba světových a samizdatových autorů. S pádem cenzury zmizela i exilová nakladatelství, ta buď zanikla úplně, nebo se přesunula do ČR. Tím padla uměle vytvořená názorová jednota a česká literatura postupně začala opět reagovat na literaturu světovou. (Portál české literatury, www.czlit.cz)

se snažíme dokázat, že přestože jde v obou případech o soudobou produkci, kuchařky se velmi liší, a to nejen podle rozdělení receptů do částí, ale i ve výběru jazykových výrazů, slovní zásobě, skladbě atp. Ačkoliv se práce zaměřuje na jazykovou analýzu, není možné pominout ani nejazykové prostředky, které velkou měrou (v některých případech i větší než prostředky jazyka) přispívají k odlišnostem obou publikací. Lingvistické odlišnosti dokládáme na vybraných citovaných úryvcích.

1.3 Důvody výběru textů

Z pragmatického důvodu se tato práce zabývá psanou formou kuchařských receptů - je snadné tuto formu dohledat, citovat a disponuje časovou i prostorovou ustáleností. Jak je zmíněno v předchozí kapitole, v potaz jsou brány texty vydané v současnosti. V některých případech jsou však uváděny i příklady starší (např. M. D. Rettigové) pro zvýraznění vývoje jednotlivých složek předpisů či z jiného důvodu, který je vždy vysvětlen. Citovány nejsou vždy jen kuchařské knihy, ale i internetová fóra či časopisy.

V závěrečné části práce jsme se rozhodli analyzovat dvě knihy – *Domácí kuchařku* a *Deník Dity P.* Důvody, proč jsme si vybrali právě je, jsou následující: kuchařky nespecifikují, pro koho jsou určeny, z čehož vyplývá, že podle nich může vařit každý; nejsou zaměřeny na jeden typ pokrmů, můžeme v nich nalézt polévky, hlavní jídla, dezerty atp., jsou doplněny grafickým materiálem. Banální příčinou může být i to, že jsou oba svazky pouze brožované. Na základě společných rysů jsme učinili výběr pro srovnání, jímž se práce zabývá.

2 Jídlo a jeho příprava

Jídlo a jeho samotná příprava patřily od nejstarších dob k primárním lidským činnostem. Nikdo z nás si však dobu, kdy jídlo pouze uspokojovalo základní fyziologickou potřebu, pamatovat nemůže. Horáčková a Bayerleová (1987, s. 9) píší: „Člověk se již na nejstarším stupni vývoje lišil od většiny ostatních živočichů tím, že byl uzpůsoben jako býložravec i masožravec. V nejstarší době se živil přivlastňováním si přírodních plodů, semen, kořinek a jiné rostlinné stravy, z hmyzu, měkkýšů a drobných živočichů, z vajec, která opatrovaly ženy a děti, zatímco muži lovili zvířata. Avšak žádné společenství,

odkázané jen na sběračství, lov nebo rybolov nebylo plně perspektivní. Přechod od tohoto údobí k vlastnímu pěstování rostlin a chovu byl dlouhodobý.“

První kuchaři se objevují několik tisíciletí před n. l. na dvorech egyptských, babylonských a syrských panovníků. Tehdy člověk přemýšlel, jak svoji stravu – tedy kořínky, lesní plody a syrové maso, učinit rozmanitější a lépe stravitelnou. První kuchaři tedy začali používat primitivní rožen, který byl vyrobený z větve a hliněný hrnec, ve kterém bylo možné vařit vodu. (Horáčková, Bayerleová, 1987)

Můžeme kolem sebe pozorovat, že se vše mění – móda, politická situace, životní úroveň, stejně tak se mění i strava a její příprava. Závažnými faktory jsou v tomto ohledu např. hledisko ekonomické, případně i kulturní. Věra Dvořáková – Janů (Praha, 1999, s. 82 – 83) dodává, že: *„kuchařské umění je sociální činnost, charakterizována emotivním poutem, jež je posilováno po staletí během kolektivním obřadů, ceremonií a rituálů. V průběhu historie se toto vše mění. Změny se odráží též v záznamech kuchařských knih receptů, přípravy pokrmů a v knihách o domácnosti.“*

Jídlo tedy můžeme chápat dvojím způsobem, jednak jako prostředek k uspokojení jedné ze základních lidských potřeb, součást určité materiální kultury a symbol v rovině kultury duchovní, jednak jako příležitost k navázání společenského kontaktu, doplněk k jednání, prostředek sebe prezentace či nepostradatelný stmelovací prvek. (Vlčková, 2011)

Jídlo a jeho přípravu tedy v dnešní společnosti vnímáme jako kulturní a společenský fenomén, což samozřejmě souvisí se samotným vznikem a vývojem kuchařských knih.

3 Kuchařky

Kuchařské knihy zařazujeme do okruhu populárně naučné literatury, vznikaly již od počátku knihtisku. Kuchařka je kniha, kterou by pravděpodobně našel ve své knihovně každý čtenář. Ať darovanou či koupenou, každý z nás ji vlastní a každý z nás ji také minimálně jednou v životě použil, případně do ní jen nahlédl. Je to kniha, která obsahuje recepty určené k vaření a přípravě jídel (nápojů). Může nás také informovat o původu různých ingrediencí a surovin, jejich trvanlivosti nebo zjišťování a zachovávání jejich kvality. V dnešní době mají kuchařky také online podobu, tu však již nemůžeme nazývat kuchařkami. Jde o tzv. foodwriting. Foodwriting se však již nezabývá pouze recepty, ale spíše jídlem samotným, jak píše Kristina Blümelová (2011), redaktorka časopisu

Gourmet: „Z jídla se poslední dobou stal doslova fenomén. Dávno už neslouží pouze jako potrava, ale třeba i jako známka luxusu či jako nedílná součást umění. Z potravin se váží kytice, vystavuje se v galeriích a postupně proniká i do literatury. Nejde však už pouze o strohé kuchařky plné receptů, nýbrž o životní příběhy, ve kterých ale hraje jídlo a láska k němu dominantní roli. Jde o poměrně mladý, v Čechách zatím téměř neznámý žánr – foodwriting.“

Samotné slovo kuchařka se mnohdy v přeneseném významu používá i pro knihy, které s vařením nemají nic společného, v tomto smyslu je kuchařkou každá kniha, která obsahuje nějaký návod, případně popis pracovního postupu.

3.1 Vývoj kuchařek

3.1.1 16. století

První kuchařské knihy v rukopisné podobě pocházejí již z první poloviny 13. století z Dánska, později z Francie, Itálie a Německa. Další století s sebou nesla již jen zdokonalování a jejich specializaci. Nejstarší kuchařská kniha v českém prostředí pochází z 30. let 16. století. Tato kuchařka je z dílny Pavla Severina z Kápí hory.² Knihu Pavla Severina můžeme nalézt v Praze, v knihovně Národního muzea v Oddělení starých tisků. Recepty jsou rozděleny do 3 skupin (ptáci, ryby, kaše), kniha je doplněna mnohými ilustracemi. Existují dokonce starší recepty než je tato kuchařka, ale jde pouze o rukopisnou sbírku kuchařských návodů, ta byla psána pravděpodobně dvěma písaři na přelomu 15. a 16. století. Z pohledu ucelených souborů receptů se jedná o nejstarší kuchařskou památku v českém písemnictví.

V další kuchařce 16. století došlo k podstatné změně, tedy k navýšení kvantity receptů. Tuto kuchařku napsal Jan Severin³, synovec Pavla Severina. Tato kuchařská kniha vyšla v roce 1542 pod názvem *Kuchařka, aneb knížky kuchařské* a je uložena v Národní knihovně v Praze. Recepty jsou rozděleny do 3 skupin – 1. krmě masité – ptáci, ryby, kaše, 2. pokrmy páteční a 3. pokrmy sobotní. Zajímavostí je, že po předmluvě následuje

² Pavel Severín z Kápí hory (přibližně 1500 – přibližně 1554) byl tiskař českých knih a pražský purkmistr.

³ Jan Severin mladší, sám se psal Severin Mladší († 4.– 6. květen 1545 Praha) byl pražský tiskař, člen tzv. severinsko-kosořské dynastie

tzv. píseň před pokrmu, text této písně můžeme nalézt i v následujících kuchařkách, jež byly vydány v průběhu 16. století. Vždy jde o stejný text písně, pouze byl zpíván na jinou melodii.

Třetí v pořadí vydaná kuchařka 16. století je kniha Jana Kantora⁴, která pochází někdy z let 1544 – 1572. Tato kuchařská kniha je uložena v Národní knihovně v Praze i v knihovně Národního muzea, avšak ne ve zcela úplném stavu. Úplný výtisk vlastní Strahovská knihovna v Praze. Kuchařka se příliš neliší (především vnitřní podobou) od předchozích knih, recepty jsou seřazeny podle podobného (snad i stejného) principu. Poslední kuchařská kniha 16. století (konkrétně rok 1591) je počinem Bavora Rodovského z Hustiřan⁵, jde o knihu *Kuchařství to jest knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají*. Výtisk je uschován v knihovně Národního muzea a je unikátní tím, že pouze u této knihy z 16. století je znám autor textu. Kniha má předmluvu, je velmi podobná kuchařce Jana Severina. Z konce 16. století se nám dochovala ještě kuchařská kniha Polyxeny Lobkovické z Pernštejna (1566 – 1642), ale jen v rukopise, některé recepty jsou pravděpodobně psány její vlastní rukou. (Sobotka, 2010)

3.1.2 17. století

V 17. století se dochovaly pouze tři rukopisné sbírky, nebyla vydána žádná tištěná kuchařka. Z čehož je možné usoudit, že recepty se spíše opisovaly, než aby byly tištěny. Tento úpadek můžeme dávat za vinu situaci na našem území po bitvě na Bílé hoře. Z první poloviny 17. století se nám dochovala rukopisná sbírka šlechtických kuchařských receptů s názvem *Počíná se lékařská kniha o rozličných nemocech proti nim remedia z mnohých kněch zebraná a do tito knich vepsaná*, v tomto rukopise poté na straně 239 začíná nová část *Začíná se Kniha kuchinská cukrová o všelijakých koších, polívkách, krmích, dortích, marcipánech, koláčích, piškotích, preclicích a o všelijakých takových dobrých věcí*. Tento rukopis psalo s největší pravděpodobností větší množství lidí, Čechů i Němců, protože recepty obsahují mnoho germanismů a také gramatických chyb.

⁴ Jan Had Kantor († 1572) pražský tiskař, oženil se s vdovou po pražském tiskaři Janovi zvaném Had, který měl tiskárnu v domě U Hada, odtud přízvisko Had. Vedl tiskárnu do své smrti v roce 1572

⁵ Bavor Radovský mladší z Hustiřan (*1526 Hustiřany - †1591 Budyně nad Ohří) byl český šlechtic a alchymista.

Dalším rukopisem je sbírka opět šlechtických receptů, kterou můžeme nalézt ve Strahovské knihovně pod názvem *Knihy likarský sepsaný z rozličných zkušených spisů leta 1642*. Jde o poslední rukopis, který podle Zíbrta vychází ze „šlechtické školy kuchařské“ (Zíbrt, 2012, s. 444), protože se většinou jedná pouze o jednu osobu, jež recepty opisovala. Úprava je podobná jako u výše uvedených rukopisů.

Odlišným rukopisem 17. století je kuchařská sbírka Alžběty Lidmily z Lisova⁶ z roku 1661. (Ratajová, 2002) Tento rukopis obsahuje kromě velkého množství českých receptů také recepty německé, francouzské nebo vlašské, které postupně pronikají do české kuchyně a nahrazují tak dříve zastoupenou kuchyni polskou (příp. uherskou).

V knihovně Národního muzea můžeme nalézt ještě další rukopisné sbírky německých kuchařských receptů, například sbírku Antonína Kazimíra Částky, vrchního kuchaře knížete Schwarzenberga. (Sobotka, 2010)

3.1.3 18. století

18. století je bezesporu bohatší, co se produkce kuchařských knih týče. Do roku 1792 jich na našem území vyšlo celkem šest. První z nich je kniha Alžběty Kateřiny Koniášové vydaná v roce 1712, která nese název *Knih kuchařská, v které se pro paměť lidskou o rozdílných krmích masitých tak také krmí postních, jích, kaší a polívek. Rozdílným způsobem vypisuje z rozličných knih sebraná a nyní kužívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná. V Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy léta 1712*. Ovšem Alžběta Kateřina Koniášová není v tomto případě autorkou, ale tiskařkou. Autor knihy uveden není, což vyplývá i ze samotného názvu knihy. Celá kuchařská kniha je psaná česky, ale můžeme v ní nalézt i velké množství germanismů. Kuchařka obsahuje celkem 497 receptů, které jsou rozděleny do čtyř kapitol (*O krmích masitých; Konec masitých krmí. Začínají se krmě postního dne; Všelíjaké a rozličné kaše; Kniha kuchařská, jak jídla strojiti a jinší kuchyňské věci se připraviti mají*).

Další kuchařská kniha vznikla pod rukou tiskaře Adama Matěje Högera v roce 1927 s názvem *V nově rozmnožená knížka kuchařská, v níž se spatřuje, kterak mnohonásobné a rozličné jídla chutně vařiti, smažiti a pécti se mají, a jak všelijaké paštiky zadělávati, dorty a jiné rozmanité konfekty připravovati, neměnějí rozdílně z cukru věci dělati můžeš*.

⁶ Alžběta Lidmila z Lisova (1639 – 1698), česká šlechtična, autorka pamětí

Všem paním, pannám a milovníkům takového strojení, k pohodlnému užívání z německé řeči na českou nyní v nově bedlivě přeložená a vytištěná. Tato kuchařská kniha má celkem 66 stran, je psána česky, ale je možné nalézt výrazy německé a latinské. Kniha není rozdělena do kapitol, obsahuje celkem 180 receptů, kde převažují masitá jídla, dále jde o polévky, kaše, ryby, atp. (Sobotka, 2010)

Tiskař Karel Josef Jaurnich vydává v roce 1763 kuchařskou knihu, která se na první pohled zdá být kopií knihy Adama Matěje Högera, liší se však v mnoha ohledech (sazečské chyby, obrácení pořadí čísel, chybí části knihy, atp.)

V roce 1782 tiskař Jan Jiří Gastl vydává kuchařskou knihu *Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masné a postní jídla bez velkého nákladu, a však předce od dobré chuti připravit mohou.* Jde o první kuchařku 18. století, u které autora známe, je jím Leopold Neubauer. Kniha byla vytištěna česky, můžeme však v ní nalézt několik německých výrazů. Kniha obsahuje celkem 172 receptů. Na straně, která následuje po straně titulní, je předmluva, kde autor píše, že kniha je určena pro měšťany a vrchnostenský stůl, případně pro matky, které by chtěly učit své dcery vařit. (Neubauer, 1782) Tato kniha byla o deset let později vytištěna znovu.

Kuchařky 16. a 18. století jsou si velice podobné, tedy především po formální stránce. Každá z nich má alespoň jednu ilustraci a všechny z nich jsou vytištěny česky.

3.1.4 19. století a počátek 20. století

V 19. století a na počátku století dvacátého bychom mohli vyjmenovat mnoho jmen – zejména ženských, která se zasloužila o velký rozvoj kuchařských knih. Jde především o Magdalenu Dobromilu Rettigovou, Marii Janků – Sandtnerovou a Anuši Kejřovou. V 19. století začaly také vznikat profesionální kuchařské časopisy. (Miklasová, 2011)

3.1.4.1 Magdalena Dobromila Rettigová

Průkopnici nově pojaté kuchařské literatury se stala právě Magdalena Dobromila Rettigová, do stravování přinesla mnoho nových myšlenek, v dnešní době by jí však gastronomičtí kritici pravděpodobně vytýkali vysokou nutriční hodnotu jídel („...vraž do toho dva tucty vajec a libru másla...“) (Rettigová, 2005, s. 24) Pro Magdalenu

Dobromilu Rettigovou bylo nejdůležitější, aby naučila, jak mají hospodyňky správně pečovat o své partnery. Její kuchařku znalo mnoho generací žen, protože to na dlouhou dobu byla jediná česky psaná kuchařka.

Magdalena Dobromila Rettigová, jménem za svobodna Artmannová, se narodila 31. ledna 1785 ve Všeradicích, byla českou buditelkou, spisovatelkou, autorkou kuchařek, básní, divadelních her a krátkých próz. Dodnes ji však nejvíce známe jako autorku výše zmiňované Domácí kuchařky. Její dětství štěstím příliš neoplývalo, brzy jí umřel otec i sourozenci, i přesto byla však Magdalena velmi bystré dítě, projevovala zájem o učení. Čekalo ji několikrát stěhování, nejprve s matkou do Plzně, později za tetou do Prahy, kde již plně pomáhala v domácnosti. (Votočková – Lauermannová, 1940)

Magdalenu Dobromilu Rettigovou velmi ovlivnilo seznámení s budoucím manželem. S Janem Sudipravem Rettigem se seznámila právě v Praze, kde žila s matkou u tety. Magdalenu opět čekalo další stěhování, nejprve do Tábora, později do Přelouče a v roce 1817 do Ústí nad Orlicí, kde získal pan Rettig místo zkušeného radního městského úřadu. Národní uvědomění, které začal v Magdaleně probouzet její manžel, se v Ústí naplno projevovalo. Velmi ji ovlivnilo setkání s Matějem Josefem Sychrou a jeho překrásná, čistá čeština, a také s dalším ústeckým rodákem Františkem Xaverem Korábem – lékařem a velkým vlastencem. Manželé Rettigovi byli častými návštěvníky manželů Korábových, tehdy společně založili českou knihovnu v Ústí nad Orlicí. Vznikl zde nápad, aby každý, kdo do češtiny zaplete cizí slovo, zaplatil groš, a z těchto peněz se zaplatily knihy do české knihovny. Sám doktor Koráb věnoval knihovně 30 knih a Magdalena Dobromila Rettigová byla pověřena, aby tuto knihovnu vedla. (Novák, 2014)

Knihovna ovlivnila její další osud. České knihy vybírala v Hradci Králové u nakladatele Jana Pospíšila, zde se setkala s knězem J. L. Zieglerem, jemuž ukázala své literární pokusy. On navrhl, aby vše vydala, a doporučil jí používat ryze české jméno – Dobromila. Její literární tvorba tedy začala postupně vycházet nákladem Jana Pospíšila s novým jménem – Magdalena Dobromila Rettigová, její manžel se také původně nejmenoval Sudiprav, ale Alois. (Novák, 2014)

V Ústí nad Orlicí Magdalena Dobromila nejen započala své literární pokusy, ale také se zde zrodily její kuchařské knihy. Otevřela kuchařskou školu pro česká děvčata, kterou provozovala u známých doma. A právě z těchto kurzů vznikla její nejslavnější

Domáci kuchařka, ale to už manželé Rettigovi byli opět přestěhovaní, a tentokrát do Rychnova nad Kněžnou, Magdalena Dobromila byla nemocná a jezdil ji léčit doktor Koráb, který si za odměnu přál, aby sepsala všechny své skvělé recepty. Tím pádem vzniklo dílo, které Magdalenu Dobromilu proslavilo ze všech děl nejvíce - *Domáci kuchařka aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské*. Tato kniha se stala doslova bestsellerem své doby (a celého 19. století), vycházela v mnoha vydáních i ve století dvacátém. Uvádím zde například část předmluvy k desátému vydání: „*Domáci kuchaře od Magd. Dobromily Rettigové dostalo se již tak velkého rozšíření; žeby zbytečno bylo milým krajankám našim nově doporučovati knihu, kteráž u nich tak skvělé pověsti si dobyla; devatero načisto vyprodaných vydání, každé u valném počtu výtisků, jest nejvýmluvnějším důkazem všeobecné její oblíby. Spisovatelku její – staršímu pokolení našemu i jinak chvalitebně známou co horlivou národovkyni a původkyni mnoha spisů zábavných – právem nazvati můžeme matkou všech novějších kněh kuchařských, ješto jsme s potěšením shledali a i každý jiný bližším nahlédnutím v tu neb onu část přesvědčiti se může, že jiným spisům toho oboru pro svou užitečnost a přiměřené uspořádání za vzor a pravidlo sloužila...*“ (Dušánková, 1868)

Kuchařka je známá tím, že obsahuje velké množství velmi nezdravých i finančně náročných receptů, můžeme v ní ale i přesto nalézt velký výběr salátů z čerstvé zeleniny. Příklad receptu Magdaleny Dobromily Rettigové na *Rejžové knedlíčky v dobrý polívce*: „*Uvař 2 loty dobře vyprané rejže v sladké smetaně tak, aby z ní hustá kaše byla. Nech jí vychladnout. Utři zatím na míse lot nového másla a lot hovězího tuku, dej tu kaši do toho, vraž do toho 3 žloutky, dobře to utři, dej k tomu kávovou lžičku rejžové mouky, okořeň květem - vyšoulej kouličky, pak je do vařící hovězí polívky zavařuj. Mohou se tyto knedlíčky do rozpáleného přepouštěného másla klásti, dozlatova usmažit a pak pod polívku dát.*“ (Rettigová, 1826, s. 51)

Magdalena Dobromila se však rozhodla, že je nesmysl učit dívky vařit pouze teoreticky, proto je začala zvát k sobě domů, kde je učila vařit podle svých receptů. Všechny společně uvařily mnoho a mnoho náročných a honosných jídel, u Rettigů se scházelo velké množství návštěv a tyto pokrmy s chutí konzumovalo. Magdalena takovýmto způsobem vyučila téměř dva tisíce dívek, umírá 5. srpna 1845 v Litomyšli. (Novák, 2014)

3.1.4.2 Marie Janků – Sandtnerová

Marie Janků – Sandtnerová se narodila 8. prosince 1885 v Praze, byla českou učitelkou, autorkou kuchařských příruček a propagátorkou zdravé výživy, můžeme ji označit za skutečnou následovnici Magdaleny Dobromily Rettigové a bestsellerovou autorku. V roce 1924 se na kuchařském nebi objevila právě tato dlouhodobá stálice – *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů*. Ta byla určena všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů. Kniha vyšla v mnoha stále doplňovaných vydáních, dokonce i po druhé světové válce. (Novák, 2014)

V předmluvě desátého vydání Marie Janků – Sandtnerová píše: „*Chtěla jsem, aby se českému vaření dostalo knihy moderní, jež by pomohla hlavně mladým hospodyním, které se za války nemohly naučit pořádně vařit od svých matek.*“ (Janků – Sandtnerová, 1990)

Největší úsek knihy tvoří kuchařské recepty všeho druhu, v závěru nechybí ani část, která pojednává o vztahu mezi stravováním a zdravotním stavem člověka. Čtenář se dozvídá (ale samozřejmě pouze na základě tehdejších vědeckých poznatků) o živinách, složkách potravy a jejich významu pro organismus. S některými úryvky z kuchařky bychom mohli s politováním bezpochyby souhlasit i dnes: „*Jíme mnoho a velmi hutnou stravu a přejídání má bohužel zhoubné následky. Strava tučná, masitá, po níž následuje hutný moučník, jest těžká. Pravda, nasycuje, ale nedodává tělu všechny výživné látky. Po takovém jídle bývá žízeň, a i když ji zaháníme pouze vodou, přetěžujeme ledviny a srdce, a oběma tím přidáváme práci. Tuto vadu můžeme odstraniti přidáváním čerstvého ovoce a zeleniny a omezujeme ty moučníky, v kterých jest velké množství másla, vajec a cukru. Kdyby naše obvyklá strava svým obsahem masa, zelenin, ovoce a tuku se přiblížila dietetické stravě pro otlé, nebylo by mnoho otlých lidí, bylo by méně rheumatismu a jiných nemocí a zároveň přišlo by to laciněji*“ (Janků – Sandtnerová, 1990)

Z dalších knih, které také rozhodně stojí za povšimnutí, bychom mohli vyjmenovat *Cukrovinky a pamlsky na vánoční stromček a stoleček, Francouzskou kuchyni* nebo *Moučníky a zavařeniny*. Její kuchařky se dočkaly mnoha vydání a jsou známy pod lidovým názvem „Sandtnerka“. Marie Janků – Sandtnerová umírá 21. února 1946 v Řevnicích. (Kostovská, 2013)

3.1.4.3 Anuše Kejřová

Tato nevšední dáma se narodila 1874 v Kralupech nad Vltavou a umírá 16. 9. 1926 v Praze. Byla skvělou učitelkou vaření, autorkou kuchařských knih, jimiž se zapsala do dějin kulinářství, a její recepty dnes patří k české klasice. Anuše Kejřová vnesla do vaření radost, oproti Magdaleně Dobromile Rettigové používá navíc jednu „ingredienci“ – úspornost. Koncem roku 1905 napsala knihu *Úsporná kuchařka* s podtitulem *Zlatá kniha malé domácnosti*. Kniha je plná skutečně velmi úsporných a vyzkoušených receptů, jídelních lístků, dietních rad, předpisů na jídla pro nemocné a praktických rad pro ženy. Velikou předností kuchařky je to, že je určena pro kuchařky – začátečnice, tedy každý by měl podle těchto receptů bez problémů uvařit. Přestože je kuchařka opravdu *úsporná*, autorka v ní nešetří nadšením a zápalem pro věc: „*Než počneš vařit, pomysli, co vaření budeš, abys nedělala jídel, na které je času dosti, a jídla, která se měla dříve vařit neb péci, nenechala na dobu pozdější, byl by oběd zkažený (maso tvrdé atd.). Při dobře promyšleném a jednoduchém obědě možno chvíle dopolední věnovati zašívání, žehlení a jiné práci.*“ (Kejřová, 1905) Tato kniha patřila mezi jednu z nejoblíbenějších prvorepublikových kuchařek, své oblíbenice však kniha bezpochyby nalezne i dnes.

3.1.5 20. století a počátek 21. století

V období po první světové válce českou společností znělo heslo „hlavně pryč od Vídně!“ Snad dokonce až komicky se toto stanovisko projevilo v dobových kuchařkách a jídelních lístcích. Z nich vymizelo vše, co by mohlo být jen vzdáleně monarchii připomínat. Problém však byl ten, že názvy zmizet mohou, ale aby zmizela a přestala se vařit vídeňská jídla, to by bylo příliš násilné. Vídeňská roštěná, řízek, knedlíky – těchto jídel by se Češi zřejmě vzdát nedokázali. Proto jsme si trochu pomohli tehdejší linguou francou – francouzštinou, což mělo reálný základ v obdivu francouzské *haute cuisine*⁷ a také potřebě vymezit se vůči kuchyni německé a té naší dodat vznešenost a výjimečnost. (Malovický, 2012)

Kuchařské knihy z doby před rozpadem Rakousko-Uherska podávají přehled jakési sjednocující se české kuchyně, která je sice postupně zjednodušovaná, ale není

⁷ „vysoká“ francouzská gastronomie

zdokonalována. O tomto faktu svědčí i kuchařka vydaná spolkem *Domácnost* pod názvem *Česká škola kuchařská*. Tato kniha byla vydána ovšem ještě v 19. století – v roce 1890 na počest 100. výročí narození Magdaleny Dobromily Rettigové. Po první světové válce se objevují kuchařky ve stále vzrůstajícím měřítku, v tomto období však již nemůžeme hovořit o kuchyni staročeské – jde o kuchyni národní, možná ji nazvěme spíše mezinárodní s určitými českými prvky (např. houskové knedlíky, omáčky, polévky, buchty, koláče, atp.). (Dočkal, 2014)

Vydávání kuchařských knih šlo ruku v ruce s rozvojem gastronomie, které bylo až do počátku druhé světové války na vysoké úrovni. Kuchaři a číšníci jezdili na praxi do různých evropských zemí, nabyté zkušenosti pak náležitě uplatňovali. Ve druhé polovině 20. století nastává doba socialistické ideologie a znárodnování mnoha podniků a zařízení – tedy i těch pohostinských; téměř všude, kde se vaří, se dodržují správné normy – vydává se mnoho knih, které je upřesňují. Tyto normy dnes vnímáme jako záležitost minulosti, ale podle výživových norem se např. školní jídelny řídí i dnes. Největší změnou pro vydávání kuchařek byl však bezpochyby rok 1989 - skryté touhy vyniknout v podnikání, privatizace, restaurační průmysl, nově přichozí doposud neznámé suroviny (nápoje, koření, zelenina, ovoce), to vše přispělo k dnešní situaci – tedy k tomu, že kuchařky jsou dnes vůbec nejprodávanějšími knihami vůbec. Pro přehled uvádím tabulku 40 nejprodávanějších knih za rok 2014 v knihkupectví Neoluxor – tučně jsou vyznačeny všechny kuchařské knihy.

1. Hruška Ladislav – Vaříme s Lád'ou Hruškou	2. Macigová Antónia – Zhubněte jednou provždy
3. Jonasson Jonas – Stoletý stařík, který vylezl z okna a zmizel	4. Kinney Jeff – Deník malého poseroutky 1 – Zápisky Gega Heffleyho
5. Jonasson Jonas – Analfabetka, která uměla počítat	6. Vaněk Roman – Poklady klasické české kuchyně
7. Galbraith Robert – Volání kukačky	8. Zusak Markus - Zlodějka knih
9. Boček Evžen – Poslední aristokratka	10. Kopřivová Monika – Babičko, vyprávěj
11. Fieldingová Helen – Bridget Jonesová: Láskou šílená	12. Pohlreich Zdeněk – Rozpal to, šéfe!
13. Coelho Paulo - Nevěra	14. Svěrák Zdeněk – Po strništi bos

15. Jo Nesbø - Přízrak	16. Stehlík Pavel – Do temnoty
17. Žantovský Michael - Havel	18. Vaněk Roman – Klenoty klasické evropské kuchyně
19. Kinney Jeff – Deník malého poseroutky 8 – Fakt smůla	20. Tučková Kateřina – Žitkovské bohyně
21. Vaněk Roman – Snadno & rychle	22. Formánek Josef – Úsměvy smutných mužů
23. Jo Nesbø - Červenka	24. Sharma Robin S. – Mnich, který prodal své ferrari
25. Hannah Sophie – Vraždy s monogramem	26. Kamberská Karolína – Karolína – domácí kuchařka
27. Sapkowski Andrzej – Zaklínač VIII. – Bouřková sezóna	28. Clarkson Jeremy – Léta s Top Gear
29. Boček Evžen – Aristokratka ve varu	30. Pecháčková Dita – Deník Dity P.
31. Deaver Jeffery – Sběratel kůží	32. Flinnová Gillian - Zmizelá
33. Hnízdil Jan – Zařikávač nemocí	34. Jaz – Opráski sčeskí historje
35. Pawlovská Halina – Ulovila jsem ho v buši	36. Jaz – Opráski sčeskí historje 2
37. Green John – Hvězdy nám nepřály	38. Zdeněk Pohlreich – Už dost, šéfe!
39. Vondruška Vlastimil – Husitská epopej I. – Za časů krále Václava IV.	40. Vondruška Vlastimil – Ďáblův sluha – Hříšní lidé Království českého

(<http://www.neoluxor.cz>)

4 Recept jako základní jednotka kuchařky

Pokud bychom měli odpovědět na otázku, co nikdy nechybí v kuchařské knize, bez rozmyšlení odpovíme, že je to recept. Každý z nás má určitou představu o tom, jak recept vypadá. Internetová encyklopedie *Wikipedia* ho definuje jako: „*návod jak připravit určitý pokrm*“, *Cambridge online slovník* definuje podobně: „*soubor instrukcí jak uvařit nějaké jídlo*“, včetně seznamu, co vše je pro vaření potřeba. Myslíme, že není nutné polemizovat o tom, co kuchařský recept vlastně znamená, protože téměř všechny definice se shodují, že v obecné rovině je recept jakýsi souhrn instrukcí, které popisují a zároveň ukazují, jak něco udělat či připravit, a zároveň uvádí, za jakých podmínek cílového produktu (což většinou bývá pokrm) dosáhneme. Recept se skládá z několika prvků, které organizačně vytváří jediný celek. Co by tedy měl správný recept obsahovat? Měl by informovat o názvu pokrmu, o době, kterou nám zabere jak příprava, tak samotné vaření

(pečení, dušení, atp.), seznam požadovaných surovin (i případné možnosti náhrady), seznam potřebného náčiní, chronologický popis jednotlivých kroků a úkonů a přibližný počet porcí. Některé recepty mohou i uvádět informace o tom, jak dlouho je možné skladovat pokrm zmražený. Starší recepty uváděly mnohem méně informací, sloužily spíše jako stručný výťah informací pro zkušenou kuchařku, aby například na žádnou surovinu nezapomněla. Dnes jsou recepty psány spíše pro začátečníky, a to z toho důvodu, že dnes může vařit opravdu každý člověk.

Recepty kuchařských knih 21. století obsahují i segmenty, které bychom mohli nazvat jako úvod, doporučení, tip na servírování či náročnost přípravy. Úvodem nalákáme čtenáře, proč si vybrat právě tento recept. Doporučení nemusí být povinným segmentem receptu, ne vždy se hodí, a také ne vždy je ho třeba. Tato část se také vždy nemusí nazývat doporučení, může jít o radu, tip, další nápady, příp. obměnu. V tomto úseku popíšeme, co dalšího se může do jídla přidat, jaké lze použít jiné náčiní či jak nahradit nějaké suroviny. Náročnost přípravy je v mnoha kuchařkách rozdělena do 3 stupňů – jednoduchá, střední, náročná. Zcela novou záležitost do světa receptů přináší ve své kuchařce *Škoda nevařit* mladý autor Martin Škoda, ten ke každé své receptuře doporučuje vhodnou hudbu: „*Zelňačka se šťouchanými brambory – The Prostitutes, Sunshine.../...Fajnová domácí pizza na čtyři způsoby – Beck, Loser...*“ (Škoda, 2012)

4.1 Název receptu

Nejprve očekáváme, že recept ponese nějaký název, ten většinou označuje hlavní surovinu (suroviny) výsledného pokrmu, může však také pojmenovávat původ, případně místo, odkud jídlo pochází. Někdy může být název jídla opravdovým důvodem k zamyšlení. Jako příklad uvádím oblíbené jídlo Čechů – španělského ptáčka. Jak se k nám tento název dostal? Je to jídlo původně španělské? A proč se jmenuje ptáček, když hlavní surovinou není drůbeží maso? Existuje i názor, že se toto jídlo jmenuje právě španělský ptáček, že z talíře zmizí stejně rychle – jakoby ptáček ulétl. Spekulativní pravda je však jiná. Za tento název prý může nepřizpůsobivost jistě Alonso Sanchez Coello Marie (známé jako Marie Španělská), dcery císaře Karla V. a matky Rudolfa II., tato žena byla údajně velmi mlsná, a když se po manželově smrti přestěhovala do Prahy za synem, vzala si s sebou všechny své kuchaře a ti jí připravovali lahůdky z celého světa. Jednou ze specialit byly telecí závitky s nádivkou. Dříve byla nádivka podstatně jiného složení,

pravděpodobně bychom uprostřed masa našli sardelky třené s máslem, jemně nastrouhanou syrovou cibulí, sekanou petržel, žloutky a drcený pepř. I přesto se název dodnes zachoval. Podobné jídlo se ve Španělsku nazývá *el nino envuelto* (zabalené dítě). Závitky byly považovány za španělskou specialitu, z toho důvodu dostalo toto jídlo daný přídomek a ptáček se nazývá proto, že párátko (dříve bodce) vyčuhující z masa připomínala našim předkům ptačí nožičky. Jde však pouze o spekulace. (Dočkal, 2014) Ovšem jídel s rozporuplným názvem bychom našli mnoho, v časopise *Naše řeč* Václav Machek (1945) analyzuje několik názvů českých pokrmů a zamýšlí se nad nimi (huspenina, koláč, trdelnica, atd.), jako příklad uvádíme rozbor názvu bábovka: „*Slovo bábovka náleží nyní češtině již obecné, je to slovo nejen spisovné, ale i lidové na celém snad území našeho jazyka. Bábovky se na nás smějí z reklam prášků do pečiva, z kuchařských knih, ze ženských týdeníků; popisovati je není třeba. Slovo bábovka je zřejmě odvozeno od slova bába. U Jungmanna bábovka je ještě toliko „pekáč na báby“, nikoli pečivo samo.../...Základní bába je pečivo, které se peče jako jednotné po celém pekáči, zpravidla původně „lité“; slovo to je známo nejen v českých nářečích, např. ve východních Čechách a v Kladsku, ale i na Volyňsku, dále na východní Moravě (baba, babka, babička) a na Slovensku (bramborová baba); žemlová bába (nyní žemlovka) je doložena už v 15. století, později bába mandlová, maková..../... A nyní nechť si laskavý čtenář položí s námi otázku, odkud je ten název bába. Budeme zajisté nejprve uvažovati, není-li totožné se slovem bába = stařena; obdobně mají Němci střhn. bābe = babička, stařena. Ale jaký rozumný důvod by pro to byl?.../... Každý vidí, jak je nesnadné dopátrati se pravého původu, resp. důvodu jména. Předkládám proto čtenářům tyto výklady, aby o nich uvažovali sami. Snad by nebylo na škodu vědět, jaké „tertium comparationis“ (významové pojítko) má tu lid, nebo má-li vůbec jaké. Tu by mohli přispěti čtenáři svými zprávami. Já sám bych se klonil k tomu, že naše jméno jídla bába bude asi od Němců přejato; u nich pochází z „dětské“ řeči. Slované přejímali i jiných kulturních názvů vždycky dost. Že je u nás rozšířeno na velké oblasti, větší než u Němců, a že je to jídlo pouze lidové, není důvodem proti tomu; vynálezy v oboru jídla se šíří snadno; u Slovanů mělo to slovo prostě větší úspěch.“*

Jana Florentýna Zatloukalová, autorka čtyř kuchařek (*Kuchařka pro dceru, Vánoční kuchařka pro dceru, Hovory s řezníkem, Snídaně u Florentýny*) a *Kuchařského zápisníku pro dceru*, kam si každý může zaznamenávat své recepty, mimo jiné na svém blogu

nazvaném *Kuchařka pro dceru* i radí, jak právě tyto recepty mají správně vypadat, formou i obsahem. Už samotným názvem bychom prý měli přesvědčit čtenáře, proč by měli pokračovat ve čtení. Měli bychom dát najevo, co čtenáře v následujícím textu čeká. Když nazveme recept Kuřecí řízky, nijak potenciálního kuchaře nenaladíme, je to jen obyčejný technický popis. Podle J. F. Zatloukalové se máme zamyslet nad tím, co naše kuřecí řízky dělá tak neodolatelnými. Jestliže jsou výjimečně šťavnaté, velké přes celý talíř, případně mají křupavý obal, název by se měl odvíjet právě od tohoto speciálního přídomeku kuřecích řízků, tedy například Šťavnaté kuřecí řízky, Kuřecí řízky s příchutí kari, atp. Dále lehce humorně uvádí několik chyb, kterých se máme při nazývání receptů vyvarovat: „*Příbuzným a známým v názvu. Kuřecí řízky podle paní Žižkové z Tábora zajímají jen toho, kdo zná příslušnou madam.../...I geografické názvy fungují jen málokdy, tím spíš, pokud se jedná o zapadlou obec.../...Rozhodně se zdržte superlativů a všech slov začínajících na nej-. Jednak jsou všechny vaše recepty apriori ty nej, jinak byste se s nimi nepsali. A pak, jakmile přijde první čtenář, kterému se jídlo nepovede, jak by podle očekávání z názvu chtěl, a máte prudiče na krku a jen tak se z toho nevyvlíknete.../...Názevům a obrátům z restauračních menu: tomatové lůžko, závitky z bio kapusty plněné organickým lososem, se zeleninou julienne a dalším rádoby odborným názvům, které z krásného jídla dělají hu-hu koktejl.../...Zdrobnělinám. Bez diskuze. Ani pokud byste psali dětské recepty. Pítička, kašičky, řízečky a houstičky přenechte učitelkám jeslí.../...Jazyku matek v začátečnických nesnázích (zejména slovu mňamka).../... Slovům a popisům, ze kterých není jasné, co vlastně znamenají, jako třeba řízky paní nadlesní nebo maskované kuřecí řízky.*“ (Zatloukalová, 2014)

4.2 Úvodní formulace receptu

Úvod je část kuchařky, která se začíná objevovat v knihách až koncem 20. století, dnes je psaní úvodu ke každému receptu běžnou záležitostí. Autor by měl čtenáře oslovit, proč máme právě tento recept vařit, nejčastějším způsobem bývá popsání emoce či zážitků, které jsou spojeny s přípravou pokrmu. Původce receptu může popsat, co prožívá, když tento pokrm vaří, ochutnává, jaký má k jídlu vztah, zda recept po někom zdědil, obměnil původní variantu či ho odkoukal z časopisu nebo z knihy. Častým jevem bývá i přidání

vlastní zkušenosti. Úvod k receptu Špenátové cannelloni s ricottou: „*Tenhle pokrm se dá připravit předem a chutná všem – dětem i vegetariánům. Můžete samozřejmě připravit menší množství, ale když už jste se připravili do vaření, doporučujeme spíš polovinu zamrazit na příště.*“ (Švejdová, Hamanová, 2012, s. 100)

Pokud autor nechce do úvodní formulace vkládat emoce, může popsat samotné výsledné jídlo, jak voní, jak chutná, specifikaci jeho konzumace, s čím je nejlepší jídlo zkombinovat, případně jaký zvolit nápoj. Z kuchařky *Brambory* edice *Apetit* uvádím úvod k receptu na Bramboráčky s uzeným bůčkem: „*Pečou se v troubě a voní po uzeném mase a pivním sýru. Proto doporučujeme – dejte si k nim pivo!*“ (Švejdová, Hamanová, Moravcová ml., 2011, s. 60)

Jestliže v úvodu nejsou použity ani emoce, ani smysly, další variantou je popsání historie pokrmu, odkud jídlo pochází nebo snad kdo ho poprvé vařil. Autor může i popsat, při jakých slavnostních příležitostech se recept opráší a připravuje: „*Rösti (z německého slova rösten – opékat) je tradiční švýcarský pokrm. Původně představovaly rösti běžnou selskou snídani v kantonu Bern, ale rozšířily se do celého Švýcarska, kde se podávají v různých variacích jako hlavní jídlo nebo příloha a považují se za jeden ze švýcarských národních pokrmů. My jsme pro vás vybrali základní variantu.*“ (Švejdová, Hamanová, Moravcová ml., 2011, s. 66)

4.3 Suroviny

Vytvořit seznam surovin se na první pohled může jevit jako jednoduchý úkol, ale i ten (pokud počítáme s kuchaři-začátečníky) musí mít svá formální pravidla a správné uspořádání. S postupem doby se mění samozřejmě i samotné recepty, Magdalena Dobromila Rettigová v kuchařce obvykle neuváděla samostatně suroviny, popisovala pracovní postup, ve kterém množství surovin postupně uváděla.

„Polívka se svítečky kapustovými“

Uvař při hovězím mase jednu velkou kapustu, pak ji usekej a nech ji s kouskem rozkrájeného hovězího tuku trochu dusit, okořeň ji trochu pepřem a nech ji na misce vychladnout; potom do ní vraz tři celá vejce, dej k tomu půl ostrouhané, v mléce namočené a vymačkané žemličky, přidej ještě krapítek soli, všecko dobře promíchej a peč svítečky

podle čís. 48., pak rozkroj každý kus na čtyry díly, vlož je do misky a nalej na dušenou polívku číslo 20.

Recept pro 6 osob.“

(M. D. Rettigová: *Domácí kuchařka*, 1826, s. 49)

Později se recepty začaly zpřehledňovat, formálně více upravovat, suroviny se uváděly zvlášť na začátku každého receptu, pracovní postup je podobný jako dříve.

„Suroviny

500 g hovězího masa na polévku (přední žebro, bok, krk,...)

kousek morkové kosti

hlávková kapusta

kousek mrkve, celeru a pórků

2 lžíce estragonu

sůl, pepř, nové koření, bobkový list

česnek podle chuti“

(J. Höflerová, K. Höfler, *Velká česká kuchařka*, 2007, s. 91)

V dnešní době se bohužel setkáváme s tím, že autor kuchařky je velmi ovlivňován sponzorem, a tudíž i jeho výrobky uvádí v seznamu surovin. Uvádím příklad, kde kuchař *Roman Paulus* v knize *Paulus vs. Ihnačák* „používá“ pouze produkty, které prodává řetězec *Lidl*, jež vydal i tuto kuchařku:

„Suroviny

*1 mascarpone **Lovilio***

*400 g penne rigate **Combino***

sůl

1 menší brokolice

1 střední cibule

5 stroužků česneku

*3 lžíce olivového oleje **Luccese***

*400 g kuřecích prsou **Čerstvá porce***

*černý pepř v mlýnku **Kania***

asi 100 ml drůbežího vývaru

svazek čerstvé bazalky

50 g kešu oříšků

*sýr Grana Padano **Lovilio** na posypání“*

(R.Paulus, M.Ihnačák, Paulus vs. Ihnačák, 2014, s. 105)

Seznam surovin by měl dodržovat několik zásad. Suroviny by měly být uváděny v takovém pořadí, v jakém jsou prakticky využity (výjimku tvoří pepř a sůl – ty mohou být umístěny až na konec), měly by být také rozděleny na části, což znamená, že při pečení dortu budou suroviny rozvrhnuty do úseků – korpus, krém a poleva. Důležité také je, aby byly uváděny správné míry hmotnosti (objemu), pokud autor receptu uvádí míru *hrnek*, musí uvést, kolik mililitrů (gramů) tato univerzální měrová pomůcka obsahuje, stejné pravidlo platí i u celých balení. Pokud opět autor receptu použije v seznamu surovin například *kelímek zakysané smetany*, do závorky přidá informaci o tom, že tato smetana má 200 mililitrů, neměl by ani uvádět sice přesná čísla, ale nejasná – 3 brambory mohou dohromady vážit 150 gramů, ale také 1500 gramů. Tvůrce receptů by měl také čtenáře seznámit s exotickými surovinami, a popřípadě vysvětlit, čím se dají nahradit, v některých případech spíše čím se rozhodně nahrazovat nemají. (Zatloukalová, 2014)

4.4 Pracovní postup

Pracovní postup si klade jasné cíle: popsat všechny úkony postupně, jasně a srozumitelně tak, aby potenciální kuchař udělal vše pro to, že výsledkem bude to samé, co autor vyzkoušel uvařit, a poté popsal do kuchařské knihy (časopisu, blogu...). Současné recepty se již málokdy uvádějí bez přidání fotografie výsledného pokrmu. Pokud jde vyloženě o recepty pro začátečnické kuchaře, jsou připojeny i fotografie jednotlivých kroků. Pro ilustraci přidáváme popis pracovního postupu s fotografiemi (obr. 1a-g) na hovězí vývar s kapustou a estragonem (suroviny k tomuto jídlu jsou uvedeny výše).

„V hrnci rozpustíme kousek másla (nebo sádla) a opečeme na něm morkovou kost. Přidáme nastrouhanou zeleninu mimo kapusty, osolíme, opepříme a chvíli vše dusíme.



Obr. 1a

Poté zalijeme studenou vodou a do hrnce vložíme připravené hovězí maso. Směs ochutíme 2 lžícemi sušeného estragonu a přidáme i klasické koření do polévky – bobkový list, nové koření, případně petržel a kmín.



Obr. 1b

Polévku vaříme asi 1,5 hodiny na velmi mírném plamenu, aby jen lehce probublávala.



Obr. 1c

Po této době sporák vypneme a přidáme na nudličky nakrájenou kapustu a česnek podle chuti.



Obr. 1d

Promícháme a necháme dojít pod pokličkou ještě asi hodinu.



Obr. 1e

Konečná úprava: Maso vyndáme a nakrájíme na kostičky. Po této době by se mělo už úplně rozpadat.



Obr. 1f

Kost vyhodíme, velké koření vybereme a můžeme jíst. “



Obr. 1g

(J. Höflerová, K. Höfler, Velká česká kuchařka, 2007, s. 91)

V tomto receptu si můžeme povšimnout, že autor používá obvyklý autorský plurál. V dnešní společnosti však panuje názor, že oslovovat potenciálního kuchaře jako „ahoj, my teď spolu vaříme“, je zastaralé, přesto je to stále častý jev i v současně vydávaných kuchařkách. V nejstarších receptech, ale i v těch z 19. století (viz uvedené recepty Magdaleny Dobromily Rettigové) autor čtenáři/kuchaři tyká, a právě tykání a vykání se v dnešních receptech považuje za moderní a nadčasové. Vykání je dnes nejčastějším oslovením potenciálních kuchařů v kuchařských knihách. Můžeme se však setkat i s recepty, které jsou psané v první osobě singuláru. S tímto jevem se nejčastěji setkáme na internetových stránkách, kam se se svými kuchařskými pokusy svěřují maminky na mateřských dovolených, což je zajímavé, protože právě maminky jsou zvyklé na používání známého mateřského autorského plurálu.

Pracovní postup (viz obr. 1a-g) by měl být rozdělen do několika bodů, a právě každý uvedený bod by měl popisovat jen jednu uzavřenou činnost. Nejprve autor obvykle popíše přípravu (krájení, čištění, mytí,...), poté samotné vaření (pečení, smažení, dušení,...), nakonec dokončení či servírování. V kuchařských časopisech se může stát, že jsou tyto kroky pomíchané – ovšem v tomto případě nemusí být vždy vina v chaotickém tvůrčím psaní autora, ale v časopisech je tvůrce receptu nucen vejít se pouze do vyznačeného místa, což právě v mnoha případech znamená méně přehledný pracovní postup. Čtenář/kuchař musí mít neustále kontrolu nad tím, jak má jeho jídlo vypadat, vonět, jakou má mít konzistenci. Postup by měl být propleten alespoň malými náznaky individuálního přístupu k potenciálnímu kuchaři, ten by neměl mít pocit, že vaří podle receptu uvedeného na zadní straně balení koření na guláš (př.: *Pokud máte rádi pikantnější chuť, použijte více chilli*). V pracovním postupu by neměla být použita slova (slovní

spojení) jako *odložte, odložte stranou*, kuchař tyto činnosti dělá automaticky, pokud ono odložení nemá přesný význam (např. *odložte na 20 min do trouby při 80 °C*), také by nemělo být používána slova *smíchat, míchat* bez bližšího vysvětlení. Kuchař nemusí tušit, zda má třit, šlehat nebo hníst. Jako příklad uvádím recept na dezert Jahody a banány na pepři z televizního pořadu *Prostřeno*, který je uvedený na internetových stránkách pořadu: „*Suroviny: 100 g másla, med, skořice, 50 g vlašských ořechů, 150 g jahod, 150 g banánů, pepř – na talířek ochucený, 250 g tvarohu, cukr, bílá šlehačka. Postup: Jahody a banány nakrájíme, smícháme vše dohromady a ozdobíme šlehačkou.*“ (Těšínský, 2010) S tolika ingrediencemi a tak málo instrukcemi se dezert podle původní myšlenky autora pravděpodobně málokomu podaří. Naopak když autor popíše činnost zcela přesně pomocí přejatých slov bez vysvětlení, může zmást nejednoho čtenáře, málokdo tuší, co je blanšírování⁸, brazírování⁹, dresírování¹⁰, deglazování¹¹, krájení na julienne¹², pošírování¹³, vaření sous – vide¹⁴, gratinování¹⁵, atp.

4.5 Doporučení

Jak je již napsáno výše, doporučení je nepovinnou částí receptu, ne vždy je potřeba. Doporučení (tip, obměna, něco navíc,...) nám může poradit, jak jídlo vylepšit, případně čím nahradit surovinu, která se shání nesnadno. Tato část receptu by měla být stručná, žádné rozsáhlé odstavce, a mělo by být jasně patrné, kde končí pracovní postup a začínají

⁸ kuchařská technika spočívající v ponoření plodu do horké vody (krátkém spaření) a jeho následném ochlazení

⁹ klasická, a v domácnostech dříve hojně používaná technika kombinující pečení s dlouhým dušením masa ve vlastní šťávě

¹⁰ formování, tvarování syrového masa nejčastěji svazováním

¹¹ postup, kdy tekutinou (vodou, vývarem či alkoholickým nápojem) odvaříme ze dna pánvičky zbytky z masa jako základ pro omáčku

¹² krájení na velmi tenké proužky

¹³ způsob přípravy jídel, kdy se suroviny na krátkou dobu ponechají v horké vodě (nebo jiné tekutině), avšak teplota nesmí přesáhnout 95 °C, nesmí se vařit, obvyklá teplota je 80 °C

¹⁴ metoda, která vychází z molekulární gastronomie, jde o tzv. vaření ve vakuu při teplotě kolem 65 °C

¹⁵ zapékání, při kterém vzniká křusta podpořena použitím sýra či strouhanky

právě tyto doplňující informace. Zde je doporučení k receptu na švýcarské rösti, k nimž úvod je citován v kapitole 4.2: „*Pokud neseženete gruyère, nahraďte ho ementálem, i když pravověrný Švýcar by vás za to pravděpodobně shodil z nějakého vysokého alpského štítu. Rösti má celou řadu variací. Například Appenzeller rösti jsou s těstovinami, sýrem appenzeller a slaninou. V Basileji se připravují s cibulovými kroužky, v oblasti Galrus se sýrem schabzieger, ve francouzsky mluvící části Švýcarska se podávají se šunkou, rajčaty a čerstvou paprikou. Přidat můžete i slaninu, kmín nebo mléko.*“ (Švejdová, Hamanová, Moravcová ml., 2011, s. 66)

5 Recept z jazykového hlediska

Tato kapitola pojednává o receptu z čistě lingvistického hlediska, které je v závislosti na reakce různých faktorů vnějšího prostředí, syntaxi a slovní zásobě, jazykově velmi rozmanitý. Diskuze na téma receptury je založena na předpokladu, že recept je charakterizován prostředím, ve kterém se obvykle užívá, má mnoho komunikačních úloh, kterými zahrnuje účastníky. Vše je vyvinuto v průběhu času a čtení samotné receptury je opakovaná a pravidelná událost. Recept si v průběhu dějin „zajistil“ určité identifikační znaky ve své jazykové struktuře a používá takový jazyk, který se liší od jazyka používaného v jiném prostředí, tedy v jakýchkoliv jiných komunikačních situacích. (Ferguson, 1994)

5.1 Stylistická charakteristika

V této kapitole se pozastavíme pouze nad některými stylistickými aspekty výstavby komunikátu – nad těmi, které výslednou podobu kuchařského receptu ovlivňují (např. objektivní slohotvorné činitele považujeme u tvorby receptury za důležitější než subjektivní, ty se příliš neprojeví, protože jsou jasně dána velmi výrazná distinktivní pravidla pro vytváření komunikátu každému autorovi).

Recept jako psaný text

Recepty jsou v této práci považovány za vyjádření písemného projevu. Je pravdou, že recepty byly a jsou (pravděpodobně nadále i budou) součástí i projevu mluveného, ale analýza jazyka receptů vychází z těch, které je možné dohledat v kuchařských knihách.

Čím se tedy liší recept v mluvené (zvukové) a psané (tištěné) podobě? *Příruční mluvnice češtiny* uvádí: „Především zde bývá rozdíl mezi přesností výběru prostředků lexikálních a také mezi koherencí syntaktickou a textovou. Časová tíseň v nepřipraveném mluveném projevu nutí mluvčího k rychlému výběru lexika i k rychlé volbě syntaktických i textových schémat, a to takových, která počítají s tím, že mluvený projev uplyne s časem. Naproti tomu původce psaného textu má obvykle možnost provádět uvážlivý výběr z konkurenčních množin. Záleží ovšem na závažnosti psané promluvy. Čím větší význam se psanému komunikátu přikládá, tím větší úsilí se obvykle věnuje jeho formulaci. Také zřetel k adresátovi psaného komunikátu rozhoduje o pečlivosti výběru výrazových prostředků a o jejich skloubení do textu.“ (Jelínek, 1995, s. 708)

Co je recept v psané formě je nám jasné – jde o text, který nalezneme v kuchařské knize, časopise, případně i na internetu na různých kuchařských stránkách a blozích. Recept ve formě mluvené (zvukové) může být sdělení druhé osobě, jak určitý pokrm připravit, kde se setkáváme (jak výše uvádí Jelínek) s nepřipraveností projevu. Adresát je však přítomen (za přítomnost adresáta považujeme i telefonický rozhovor s ním), tudíž může na sdělení reagovat a autor se na jistý typ adresáta zároveň i může zaměřit, prostředí dialogu bude zpravidla neoficiální. Ovšem i jako mluvenou formu receptu můžeme v dnešní době považovat televizní pořady, ve kterých nejčastěji vaří profesionální kuchaři. Nevaří a zároveň tedy ani nekomentují receptury herci, moderátoři, tedy nikdo, kdo by měl mít mluvený projev kultivovaný, spisovný a s rozsáhlou slovní zásobou. Tato televizní forma mluveného receptu se od té „prototypově“ mluvené liší tím, že autor by měl mít projev připravený, na jistý typ adresáta se zaměřit nelze, jde spíše o monolog (pokud pořad není koncipován stylem „pozvu známého herce, který nic neumí, a naučím ho oloupat a uvařit brambory“, potom bude podoba dialogická. I tak bude patrný obrovský rozdíl v jazyce psaného receptu a mluveného i v připravené podobě. Přestože není nejobtížnější doložit rozdíly mezi mluvenou a psanou formou kuchařských receptů, v této práci jsou v praktické části brány v potaz pouze recepty psané. Ty vznikly později, recepty předávané mezi ženami, generačními pokoleními, matkami, atp. existovaly jistě o mnoho let dříve. Odlišnost je patrná i v kvantitě – prosté sdělení receptury adresátovi v dějinách lidstva proběhlo zaručeně vícekrát než její sepsání. Zkoumání psaného projevu je usnadněno časovou a prostorovou ustáleností bádaného jazykového materiálu. Kuchařské pokyny se zpravidla vyjadřují v určitých stylistických zákonitostech, ty se sice v průběhu času mění,

ale i tak jsou v nich patrné vlivy konzervativních tradic. Autor receptu není časově utiskován, má možnost vybírat z konkurence jazykových množin (pokud není utlačován prostorově). (Zima, 1954)

Funkce receptu jako komunikátu

Jazyk slouží ke komunikaci, proto mluvíme o jeho základní funkci komunikativní. Tu mají bezpochyby všechny projevy s cílem dodat nějaké sdělení, můžeme tuto funkci nazvat také sdělnou. Rozdílným teritoriím jazykové komunikace náleží projevy rozdílných funkcí. (Chloupek, 1990, s. 64) Pokud si uvědomíme, že recept je návod, z tohoto faktu vyplývá, že základní a dominantní funkcí návodu je „*poskytnout příjemci textu informace, jak postupovat, jak dosáhnout cíle, a na základě postupných instrukcí jej přimět k nějaké činnosti*“ (Světlá, 1985), v tomto případě nazvěme funkci jako návodová. Světlá dále uvádí: „*Jde o konkretizaci (modifikaci, specifikaci) funkce apelové, výzové, direktivní, interakční – uplatňuje se zde vůle mluvčího vzhledem k adresátovi s cílem vyvolat u něj nějakou reakci. Přímé i nepřímé výzvy k činnosti (instrukce) mají adresáta přimět k akci a postupnými kroky jej dovést k výsledku – k realizaci nebo opakování činnosti podle návodu, podle zkušeností odborníka (autora textu). Proto v rámci navrhované typologie textů texty návodové řadíme k textům apelativním, kdežto texty popisné k textům informativním.*“ (Světlá, 1985) Ovšem to bychom o receptu uvažovali pouze jako o pracovním postupu, ale v kapitole 4 je bráno v potaz celkem 5 základních částí, proto je funkce návodová pouze jednou z několika. Vzhledem k výše uváděným různostem segmentů: název, úvod, suroviny a doporučení může být funkce těchto komunikátů prakticky jakákoliv – odborně sdělná a vzdělávací, uvědomovací a získávací, esteticky sdělná, persvazivní, atrakční a mnoho dalších. V kuchařkách vydávaných v dnešní době již není tou nejpodstatnější záležitostí jen určitá činnost. Dříve si lidé koupili kuchařskou knihu, aby vařili. Dnes si ji koupí, listují, prohlížejí, smějí se, debatují – to je důkaz toho, že recepty jako komunikáty mají mnoho jiných funkcí (nejen návodovou).

Ráz komunikátu

Ráz komunikátu souvisí se soukromností a veřejností dané komunikace. Je dán komunikační situací, celkovým charakterem objektu a vztahem původce projevu (komunikanta) k objektu. Ráz také bezprostředně plyne z cíle a funkce zamýšlené

komunikace. Komunikát může mít ráz oficiální, popř. polooficiální, nebo naopak může jít o komunikát zcela neoficiální, soukromý a důvěrný. Míra oficiálnosti souvisí s veřejností a závažností komunikačního aktu a s jeho společenským dosahem a významem. (Chloupek, 1990, s. 66)

Důležitým faktorem v této problematice je výběr výrazových prostředků a jejich zapojování do komunikátu podle různého komunikačního prostředí. Tento jev se spíše projeví v ústní komunikaci – záleží tedy na důvěrnosti, případně oficiálnosti prostředí. Rozdíl ve výběru výrazových prostředků se týká všech jazykových rovin – od výslovnosti až po jazyková schémata. S rostoucí oficiálností prostředí samozřejmě poroste i tlak na výběr prostředků, které patří do spisovné normy. (Jelínek, 1995, s. 714)

Jako příklad uvádíme oficiální text a familiární pokyny čerpané z *Příruční mluvnice češtiny* na přípravu jablíček v županu: „oficiální text (1) – *Oloupaným jablíčkům vyrazíme ostrou trubičkou nebo nadvakrát škrabkou na brambory jádřinec. Z těsta nakrájíme rádlíkem čtverečky tak velké, abychom do nich mohli jablíčka vázat. Na každý postavíme jablíčko, otvor naplníme zavařeninou a protilehlé cípky přes jablíčko spolu spojíme, jako když vážeme koláče. Přitiskneme je dobře a těsto nahoře potřeme vejcem. Jablíčka srovnáme na plech, prudce je zapečeme a pomaleji dopékáme. Horké cukrujeme.* / familiární pokyny (2) – *Jabka oloupu, ale nechám je v celku. Opatrně vykrojím jaderník. Mezitím si připravím těsto, může být kupovaný listový. Vyválím silnější placku a rádlíkem nakrájím větší čtverce. Doprostřed čtverce posadím jabko. Na místo po jaderníku dám zavařeninu. Jabka zabalím do těsta a okraje přilepím žloutkem. Naskládám je na plech a dám do horký trouby. Když sou upečený, pořádně je pocukruju.* / Text (1) dodržuje spisovnou normu, kdežto v textu (2) zjišťujeme některé odchylky: *jabka*, úžení *é* v *í*, *nepis. shoda upečený jabka*, 1. os. sg. *Pocukruju*, 3. os. pl. *sou*. Rozdíl v čísle slovesných tvarů je dán jinou komunikační zakotveností obou textů.../...Text (1) se vyznačuje větší explicitností a koherencí než text (2). Pokud jde o syntaktickou kondenzaci, není mezi oběma texty rozdíl (v textu (1) čteme jen kondenzát oloupaný). Nekondenzovanost lze považovat za charakteristický znak nejen mluvených textů familiárních, ale i psaných v různých kuchařských knihách.“ (Jelínek, 1995, s. 716)

Situace a prostředí

Situace a prostředí (také komunikační situace) jsou pojímány komplexně jako souhrn činitelů (včetně komunikantů a kódu), kterými probíhá komunikace. V podstatě jde o navozenou atmosféru, která je dána kvalitou prostředí a okruhem adresátů. (Chloupek, 1990, s. 67) Tvůrci návodů v zásadě předpokládají, že je jejich dílo určeno široké veřejnosti. Konkrétněji však u kuchařských receptů je situace poněkud odlišná. Samozřejmě existují receptury, které nejsou adresovány, mohou se týkat kohokoliv, ale jako příklad představujeme kuchařské knihy, které si jasně říkají o svůj okruh adresátů. Jde například o *Kuchařku pro děti* (Motalová, 2007), *Kuchařku pro osamělé* (Chmel, 2001), *Kuchařku pro nemocné psychózou* (Bankovská Motlová, 2011), *Kuchařku pro diabetiky* (Rameš, 1989) atp. Mnohé knihy nás však mohou svým názvem zmást, pokud student oboru programování bude chtít ukuchtit něco dobrého a sáhne po knize s názvem *Programátorské kuchařky* (Böhm, Lánský, Veselý a kol., 2011), ve skutečnosti se nedozví, jak dlouho péct bábovku, ale zopakuje si základní programátorské znalosti a dovednosti, avšak adresát, tedy i situace zůstává stejná. Kuchařky jako texty, které „jsou víceméně regulovány stylistickými tendencemi zvyklostmi, které se pro danou funkci ustálily.../“ (Jelínek, 2003, s. 716), řadíme mezi komunikáty závislé na komunikační situaci. (Benediktová, 2013)

Charakter adresáta

O charakteru adresáta bychom mohli polemizovat, kdybychom brali v této práci v potaz i recepty v mluvené formě, což nebereme; povaha adresáta je zřejmá, pokud pomineme kuchařské knihy vydávané pro cílovou skupinu čtenářů (viz *Situace a prostředí*). Důležitý však je uvědomělý postoj k adresátům, k jejich sociálnímu zařazení, pohlaví, věku a intelektuální úrovni. Přestože se mohou tyto faktory u kuchařských receptur zdát zanedbatelné, nejsou. Proto autoři receptur dovysvětlují neznámé termíny, popisují, čím se dají použité suroviny nahradit atp. Kvalitě komunikace bezpochyby napomáhá znalost adresáta, což u psaní kuchařek pro širokou veřejnost není možné. Autor by ze všeho nejvíce měl respektovat adresáta, který má nulové zkušenosti s přípravou pokrmů (pokud nepíše kuchařku pro pokročilé), měl by popsat veškeré činnosti a neopomenout je jen proto, že jsou pro něj zcela automatické: „*Ten nejkrůpavější bramborák: ...Brambory nestrouhám na jemném struhadle, ale na velkých struhadlových očkách. Přeliji několika lžicemi horkého mléka (brambory netmavnou), osolím, opeřím*

hrubě mletým pepřem, přidám čerstvou majoránku (nebo jiné zelené koření), pár stroužků česneku, 1 vejce a víc už nic. Bramborák v této podobě se obejde i bez mouky...“ (Škachová, 2008, s. 92) Autorka v popisu pracovního popisu ani jednou nezmíní, že brambory před nastrouháním musíme oloupat, pro určitý charakter adresáta jde o činnost naprosto přirozenou, ale pro laika nikoliv.

Užitá forma receptu

Co se týče mluvené formy komunikace, komunikant může používat různé suprasegmentální prostředky, aby zdůraznil určité prvky sdělení. Autor psaného receptu je o užití těchto prvků ochuzen, nicméně se nabízí jiné varianty, kterými může ozvláštnit, podtrhnout či zvýraznit některé části komunikátu. Přestože Mistrík (1985, s. 373) zařazuje předpisy do nečleněných komunikátů, tedy těch, které nejsou rozděleny do odstavců, nemají titulky ani mezititulky: *„Nemajú osobitnú úvodnú ani záverečnú časť a vo väčšine prípadov ani titulky, najmä titulky funkčné.“*, (což by možná odpovídalo recepturám vydávaným v témže roce, v jakém vznikla Mistríkova publikace), Honková (2010, s. 39) upozorňuje, že titulky mají svoji funkci: *„Nadpis i výčet ingrediencí se zapojuje do tematické výstavby textu, a to zejména na počátku vlastního textu receptu: téma (resp. tematické centrum) první výpovědi není tedy kontextově nezapojené, ale tematicky navazuje buď na výraz obsažený v nadpise, nebo na jednu z ingrediencí. Ale ani nadpisy jednotlivých receptů nejsou kontextově nezapojené. Jsou zapojeny do kontextu názvů kapitol, kapitoly zase do kontextu názvu knihy.“* Navíc jsou kuchařské předpisy poměrně hodně graficky specifické. Jiné typy textů takovou strukturu nemají. Na začátku mnohokrát nalezneme výčet ingrediencí s jejich požadovaným množstvím (300g hrubé mouky, 4 vejce...). Za tímto výčtem, zpravidla orientovaným vertikálně (každá ingredience na samostatném řádku), následuje souvislý text, s větami/souvěťmi, které jsou kladeny za sebe horizontálně. Existují pochopitelně i výjimky, kdy předpis obsahuje pouze souvislý text, a ingredience jsou přímo uvedeny v textu. Někdy autoři využívají odrážek a číslování. (Benediktová, 2013) Součástí receptů často bývají i doprovodné obrázky, nejčastěji fotografie – buď výsledného pokrmu, nebo fází přípravy. Užití těchto mimotextových prvků pomáhá adresátovi v porozumění textu a autorovi do jisté míry nahrazuje prostředky využitelné pouze v mluvené komunikaci.

Míra připravenosti komunikace

Na výsledné podobě stylu receptu se vždy míra připravenosti bezprostředně podepisuje. Přestože jde o objektivní činitel, svoji roli hrají i komponenty subjektivní - v tomto případě zkušenostní komplex, schopnost kulturního komunikování, způsobilost výběru v konkurenci množin jazykových výrazů. Psaná receptura (pokud nejde o osobní korespondenci) je vždy předem připravená, ovšem fakt, že může působit jako nepřipravená, je již záležitostí subjektivních slohotvorných činitelů.

Užitý kód jazykové komunikace

Vzhledem k tomu, že autor je přinucen k volbě kódu jazykové komunikace objektem, můžeme tento faktor zařadit také mezi objektivní. V psané podobě receptů, které jsou knižně vydávané, bychom se měli bez výjimky setkávat s prestižností daného útvaru národního jazyka. Samozřejmě existují i odchylky, ovšem nespisovnost je do kuchařských knih přidávána většinou pouze do částí *úvod* či *doporučení* pro podtržení estetické funkce a ozvláštnění textu.

Slohový postup

Prvním úkonem při tvorbě textu je výběr slohového postupu. Pokud se oprostíme od „volných“ částí kuchařek – tedy od úvodu a doporučení, kde se můžeme setkat s jakýmkoliv slohovým postupem (nejčastěji však s vyprávěcím, informačním či výkladovým), měly by návodové úseky předpisu vykazovat základní vlastnosti odborného vyjadřování podle Čechové a kol. (2008), tedy *„přesnost, věcnost, jasnost, významovou (terminologickou) jednoznačnost, soustavnost, instruktivnost (zaměření na akci příjemce textu)“*. Z pohledu užitého slohového postupu se kuchařský recept často v příručkách označuje jako popisný, ale podle názoru J. Světlé (1985) *„má návod natolik výrazné distinktivní rysy, že je možno jej považovat za samostatný slohový postup. Na rozdíl od většiny autorů, kteří se v české stylistice těmito otázkami zabývají, považujeme vyčlenění a osamostatnění slohového postupu návodového za oprávněné.“* Autorka navrhuje slohový postup návodů (tedy i popisu pracovního postupu, jež je součástí kuchařských receptur) definovat jako *slohový postup návodový*. Ten je založen na vystihnutí linie jednotlivých úkonů, kterými má autor adresáta instruovat, aby dosáhl předem očekávaného cíle. Text musí být jasný, srozumitelný, explicitní a velmi důležité je, aby byl kompletní. To znamená, že by měl obsahovat všechny údaje, které jsou nutné

k dosažení cíle. Kuchařský recept má poskytnout adresátovi představu o časové návaznosti jednotlivých úkolů, je žádoucí, aby se v něm vyjadřovaly časové i logické souvislosti. (J. Světlá, 1985)

Část pracovního postupu můžeme charakterizovat také jako slohový postup popisný. Podle Chloupka (1990) se tento postup blíží postupu informačnímu možnou nekohézností, ale naopak se liší rozsahem poskytovaných informací a také tím, že mohou být vybírány subjektivně. Slohový postup popisný je podle Mistríkovy tabulky podobný postupu informačnímu, resp. sdílejí tři stejné vlastnosti (nekohéznost, enumerativnost, komutabilnost). Tyto vlastnosti se však nemusejí u obou postupů projevovat stejně; např. oba postupy sdílejí nekohéznost, „*ibaže inkohéznost' v informačnom s. p. ide až do vnútra vetnej konštrukcie, kým inkohéznost' opisného s. p. sa týka hl. tematických komponentov textu*“ (Mistrík 1993, s. 387). Jinde autor uvádí, že: „*ide o inkohéznost v kontexte, nie v súvetí*“ (Mistrík 1997, s. 352). Jednotlivé skutečnosti popisu se často podávají formou výčtu. Pořadí informací v komunikátu je ve své zásadě arbitrární, ale adresát předpokládá jistý řád, který mu pomůže vytvořit si představu o cílovém pokrmu.

Funkční styl

Funkční styly se bezesporu zabývají jazykovým vyjadřováním. Mívají různé cíle – někdy pouze dorozumívací o záležitostech každodenního života, jindy však může mít cíl v projevu sdělení závažných informací. Kam zařadit funkční styl kuchařských předpisů (opět pokud budeme brát v potaz pouze samotný popis pracovního postupu bez přídatných částí), není úplně snadná záležitost. Například učebnice českého jazyka pro střední školy (př. Kostečka) se neshodují, některé uvádějí, že kuchařské recepty patří ke stylu prostě sdělovacímu, jiné uvádějí styl odborný. Psaných jazykových útvarů prostě sdělovacího stylu je ve srovnání s mluvenými velmi málo. Můžeme říci, že zpravidla patří k jinému funkčnímu stylu, a ke stylu prostě sdělovacímu je možno přiřadit je na základě výrazových prostředků v nich užitých rysů, které odkazují právě k tomuto stylu. Pokud bereme v úvahu styl prostě sdělovací jako styl běžné každodenní komunikace (což pro někoho receptury jsou), můžeme kuchařské předpisy zařadit právě sem. Základní potřebou je dorozumění, používáme běžnou slovní zásobu, jednoduchou větnou stavbu i kompozici, komunikát nese jednoduchou informaci. Uvádíme recept, který bychom ani při sebevětší snaze nemohli přiřadit ke stylu odbornému: „*Božský salát s kysaným zelím, mrkví, šunkou a pórkem. Zkusíte a budete ho milovat ,-) : POTŘEBNÉ PŘÍSADY 3 střední mrkve (nastrouhat),*

40dkg šunky (nastrouhat nebo nadrobno nakrájet), 1/2 pórku (na proužky), 1/2 kg kysaného zeli (pokrájet), cca 250 ml majonézy (klidně méně), sůl, pepř POSTUP PŘÍPRAVY Vše smíchat a je to :-) Tímto děkuji přítelově kolegyni Petře za recept. Přestože přítel nejí šunku a já pórek, tak mix těchto ingrediencí je absolutně perfektní a dohromady chutnají skvěle!“ (Pavčina K., 2012)

Ovšem v mnohých návodech na vaření nalezneme i prvky odborného stylu jako je připravenost, oficiálnost, monologická forma, jednotné téma, uzavřenost a celistvost obsahu, přesnost, úplnost, propracovanost, jednoznačnost, objektivnost (odosobnění autora – častý autorský plurál), horizontální a vertikální členění a používání termínu, které mohou a nemusí být dovysvětlovány: „*Konfitované holoubě: Ingredience: 4 menší holoubata nebo stehna ze čtyř holubů, čerstvý rozmarýn, kachní sádlo, sůl, šalotka, čerstvé bylinky podle chuti, strouhanka Postup: Maso si nejprve naložíme do soli a rozmarýnu. Necháme marinovat 12 až 15 hodin, poté opláchneme pod tekoucí vodou a vložíme do tuku tak, aby bylo zcela ponořené. Nádobu (hrnec nebo pekáč) vložíme do trouby a při 90 až 100 stupních pomalu konfitujeme, dokud není maso měkké. Nakonec holoubata necháme vypéct dokřupava nebo je upravíme jako fáš: Konfitovaná stehna či celé skelety ošedíme, ošedíme maso krátce opečeme na šalotce a spojíme s nasekanými bylinkami, trochou šťávy z výpeku a strouhankou. Směs navršíme do formiček a krátce zapečeme v troubě. Při podávání můžeme doplnit prsíčky připravenými ve vakuu či jemnou paštikou ze zbytků masa a vnitřností: Na másle orestujeme drobně nakrájenou šalotku a česnek. Přidáme játra či maso, tymián a krátce osmahneme. Podlijeme brandy, vínem Madeira a povaříme. Poté vše rozmixujeme, do hmoty zašleháme vejce, ochutíme a vlijeme do formy. Vaříme v troubě s párou při 95 °C 15–25 minut.*“ (Paulus, 2013) Obecně bychom se mohli shodnout, že kuchařské recepty, které jsou vydány nakladatelstvím, prošly korekturou a byly různě upravovány, zařadíme ke stylu odbornému. Ty, které nalezneme na gastronomických (nebo jakýchkoliv) webech, přiřadíme ke stylu prostě sdělovacímu. Takové zestručnění by však bylo příliš snadné, v každé receptuře je možné nalézt jak prvky odbornosti, tak prvky prostého sdělení (samozřejmě s výjimkami).

5.2 Syntaktická charakteristika

Tato kapitola pojednává o různých rozlišovacích jevech komunikátu v oblasti syntaxe, jež ovšem nemůže fungovat bez roviny lexikologické (a morfologické), kterým se však věnujeme v kapitolách následujících. Obecně platí, že v psané formě textu nalezneme složitější struktury vět než ve formě mluvené. V důsledku tohoto faktu mají tištěné komunikáty složitější výstavby, jež využívají různé možnosti a způsoby spojování vět. Jedním z cílů této kapitoly je zjistit, do jaké míry projevuje rejstřík předpisů složitost struktur psaných receptů.

V textech kuchařských předpisů se (častěji než věty jednoduché) objevují souvětí, která jsou spojena souřadně, nejčastěji jsou věty kladeny za sebe a rozděleny interpunkčním znaménkem, především čárkou. Pokud jde o enumeraci činností, autor věty rozděluje čárkami a mezi poslední věty vloží primárně kopulativní spojku *a*: „*Mladé odleželé srnčí maso odblaníme, umyjeme, osušíme, pokrájíme na plátky, naklepeme, osolíme a okořeníme.*“¹⁶ Jednoduché věty jsou vkládány především na konec, aby nám dodaly pouze poslední instrukci: „*Podávejte s chlebem.*“ V komunikátech se již méněkrát setkáme s jinými poměry mezi hlavními větami – například s poměrem odporovacím: „*Pravděpodobně se Vám zdá, že doba pečení 20 minut stačí, ale nestačí.*“ Dále se vyskytuje poměr stupňovací: „*Na samotné grilování použijte nejen připravený sos, ale přidejte i zbylou marinádu.*“, poměr vylučovací: „*Omáčku mixujte, nebo pasírujte.*“

Souvětí hypotaktická se v kuchařkách vyskytují řidčeji než parataktická, ale v podstatě v tak širokém měřítku výběru současných kuchařek můžeme nalézt téměř všechny druhy vedlejších vět – větu podmíněnou: „*Je nutné, aby se voda vařila.*“, větu předmětnou: „*V tom momentě uvidíte, jak cukr postupně karamelizuje.*“, větu přívlastkovou: „*Děrovanou naběračkou je pokládejte na papírové utěrky, které odsají přebytečný tuk.*“, větu příslovečnou místní: „*Slaninu vložte tam, kde jste nožem vyřízli malé otvory.*“, větu příslovečnou časovou: „*Až uplyne hodina pečení, odklopte víko.*“, větu příslovečnou způsobovou: „*Ostrou verzi získáte, když k opékající se cibuli přidáte nasekané chilli papričky nebo zázvor.*“, větu příslovečnou měrovou: „*Šlehejte, až se objem zdvojnásobí.*“, větu příslovečnou příčinnou: „*Vkládáme do ledničky přikryté,*

¹⁶ Pokud není uvedeno jinak, veškeré příklady této kapitoly jsou citovány z knihy *Velká kuchařka naší babičky* autorek Horecké, Horecké, Paulovičové, Poncové, 2004

protože jinak by dort nasál pachy všech pokrmů.“, větu příslovečnou účelovou (z těch příslovečných se věta účelová vyskytuje nejčastěji): *„Podlijeme připravenou omáčkou, aby se s ní maso spojilo.*“, větu příslovečnou podmínkovou: *„Chcete-li, přidejte do polévky čerstvě nasekanou petrželku.*“ a větu příslovečnou přípustkovou: *„Přestože se Vám krém zdá zpočátku poněkud řídký, nebojte se, po uplynutí 3 hodin bude krásně tuhý.*“

V textech předpisů nalezneme všechny větné členy, které definuje *Příruční mluvnice češtiny*, některé v hojnější míře. Subjekt bývá velmi často nevyjádřený: *„Krutí prsa nakrájíme na nudličky“*, jiné vyjádření subjektu je opravdu velmi obtížné nalézt. Pokud ovšem je vyjádřený, obvykle pomocí substantiva v nominativu: *„Kachna se peče zhruba 4,5 hodiny.*“, kvantitativního výrazu: *„Jeden z kousků zůstane na prkénku pro pozdější práci s ním.*“, infinitivu: *„Je žádoucí nechat dort odležet.*“, substantivizovaným adjektivem: *„Svíčková je dobrá volba na nedělní oběd.*“ či vedlejší větou (viz předchozí odstavec). Co se týče větně sémantických rolí subjektu, bude zastupovat roli činitele děje (agens): *„Předehřejeme troubu na požadovanou teplotu.*“, dále je možný nositel stavu: *„Kuře se mezitím peče.*“, případně i nositel vlastnosti: *„Kuře je nyní vykostěné.*“ V neposlední řadě kuchařské recepty obsahují i subjekty několikanásobné: *„Těsto, krém i poleva zatím odpočívají v lednici.*“

Predikát je v komunikátech nejčastěji vyjádřen formou slovesnou jednoduchou: *„Rajčata naříznete do kříže.*“, nebývá neobvyklé ani vyjádření slovesné složené: *„Maso musíte přiklopit.*“, ani verbonominální: *„Marinování je jednoduché.*“. Zaměříme-li se na valenční potenciál predikátů, v textech s nejvyšší pravděpodobností nenajdeme bezvalenční predikáty, informace o počasí či zdravotním stavu v předpisech obvykle nenalezneme. Zřídka objevíme jednovalenční predikáty: *„Těsto zatím odpočívá.*“, častěji dvouvalenční predikáty: *„Samotné pečení trvá zhruba hodinu“*, trojvalenční predikáty: *„Formu vyložte pečícím papírem.*“. Čtyřvalenční predikáty se v receptech téměř nevyskytují.

V komunikátech je objekt vyjádřen nejčastěji akuzativem, který bývá mnohdy umístěn na začátek věty: *„Mouku smícháme s kypřícím práškem.../...Květák očistíme.../...Cibuli nakrájíme najemno...“*, nemusí však být na začátku, jeho pozice může být kdekoliv ve větě: *„Do polévky přidáme zázvor.../...Dobře umytou pomerančovou kůru očistíme.*“, objekt může být formulován i pomocí dativu: *„Vyhněte se dlouhému pečení,*

aby maso nebylo vysušené.“. Prostřednictvím instrumentálu objekt v kuchařských předpisech bývá vyjádřen velmi zřídka. Pokud nalezneme v textu instrumentál, obvykle se jedná o adverbiale prostředku: „*Sníh ušlehejte metličkou.*“ Předmět v 7. pádu bude spíše podpořen použitím předložky: „*Maso smíchejte se zeleninou.*“, ale jeho výskyt není častý. V komunikátech, se kterými pracujeme, jsme objekt v genitivu nenašli.

Atribut je v kuchařských receptech velmi častý jev: „*Gril předehejeme na vysokou teplotu. Ostrým nožem vytvoříme po straně každého kuřecího řízku hlubokou kapsu. Pomocí lžice kapsy naplníme kožím sýrem a do každé vložíme po snítce tymiánu. Kapsy uzavřeme a zajistíme navlhčenými dřevěnými párátky.*“ V této ukázce je patrné, že receptury disponují atributy kongruentními, nekongruentními, holými i postupně rozvíjejícími. Dále v textech můžeme nalézt i přívlastky rozvité (zároveň těsné) : „*Maso prošpikované slaninou dáme do trouby.*“, několikanásobné: „*Do misky dáme modrý, zralý i tučnější sýr.*“ a volné: „*Korpus, proříznutý na 3 části, promažeme připraveným krémem.*“ Přívlastky jsou nejčastěji formulovány prostřednictvím přídavných jmen: „*Ve velké pánvi rozehřejeme lžici olivového oleje.*“, méně zájmeny: „*Vykrojte je do vašeho oblíbeného tvaru.*“, o to více číslovkami: „*Z druhého pomeranče odkrojíme oba konce.*“, podstatnými jmény: „*Na ozdobu přidáme lístky máty.*“ a také infinitivy: „*Když vás přepadne chuť péct...*“

Bez příslovečných určení bychom text kuchařského předpisu pravděpodobně nezvládli ani vytvořit, ani bychom bez nich podle textu nic neuvařili. Udávají nám pokyny o tom, jak dlouho vařit (péct, dusit,...), jakým způsobem, kde pokrm připravovat, atp. Adverbiale jsou tedy v těchto komunikátech nepostradatelná, nalezneme téměř všechna (jak je uvádí PMČ). Pro přehled uvádím některá z nich:

Adverbiale loci:

- na otázku KDE?: „*Těsto zpracujeme na válu.*“
- na otázku KAM?: „*Plech vložíme do předehřáté trouby.*“
- na otázku ODKUD?: „*Po 2 hodinách vyndáme maso z hrnce.*“
- na otázku KUDY?: „*Linii krému vedeme mezi oběma vrstvami ovoce.*“

Adverbiale temporis:

- na otázku KDY?: „*Tento dezert můžete připravit třeba v neděli na oběd.*“
- na otázku ODKDY?: „*Od tohoto okamžiku musíte neustále míchat.*“

- na otázku DOKDY?: „**Do třech dnů** je nutné pokrm konzumovat.“
- na otázku JAK DLOUHO?: „**Těsto necháme kynout dalších 15 minut.**“
- na otázku PO JAKOU DOBU?: „**Prvních dvacet minut** těsto v troubě neustále pozorujeme.“
- na otázku ZA JAK DLOUHO?: „**Po uplynutí dvou hodin** bude dezert zatuhlý.“
- na otázku NA JAK DLOUHO?: „**Kachnu dejte péct na 4 a ½ hodiny.**“
- na otázku JAK ČASTO?: „**Kachnu podlévejte zhruba každých 30 minut.**“

Adverbialie modi:

- určení vlastního způsobu: „**Maso je pečené po selsku.**“
- určení míry: „**Objem se zvětší zhruba o pětinu.**“
- určení prostředku: „**Sníh šlehejte metličkou.**“
- určení výsledku: „**Sušenky poskládejte do 3 řad.**“
- určení účinku: „**Korpus pečte do růžova.**“
- určení původu: „**Recept, se kterým se vám svěřuji, jsem zdělila po babičce.**“
- určení původce děje: „**Práškem do pečiva** bábovka v troubě zvětší svůj objem.“
- určení průvodních okolností: „**Dezert zvládnete bez jakýchkoliv předešlých zkušeností.**“
- určení zřetele: „**Na každodenní přípravu** není výroba tohoto pečiva vhodná, jde o sváteční záležitost.“

Adverbialie causae:

- určení vlastní příčiny: „**Těsto hodně nakyne důkladným prohnětením a vyšší teplotou.**“
- určení účelu: „**Tento dezert udělejte jen tak někomu pro radost.**“
- určení podmínky: „**Plamen můžete stáhnout až při dosažení teploty 118 °C**“
- určení přípustky: „**Může se stát, že přes všechnu opatrnost poleva popraská.**“

V každém textu by se stále mělo na něco předešlého navazovat, aby byl text soudržný (pokud není souvislost v textu vyjádřena explicitně pomocí jazykových prostředků), musí se v každé následující výpovědi opakovat něco z výpovědi předcházející (výchozí) a k tomu se přidá nějaká nová informace (jádro). Kontextově zapojená část (výchozí)

nemusí být v následujícím tvrzení vyjádřena doslovně (ale může: „**Jablka** oloupáme, vykrojíme jádřince. Podlijeme je vodou a podusíme doměkka ... **Jablka** narovnáme na plochou mísu...“), pokud autor zanechá východisko doslovné, může změnit číslo, případně nedodrží větněčlenskou platnost: „**Do zálivky** přidáme se solí utřený česnek. **Zálivku** protřepeme.“, stejně tak může kontextově zapojenou část opsat hyperonymním výrazem: „**Hrušky** nakrájíme na malé kostičky...**Ovoce** dochutíme.“, zájmenem: „**Hrušky** oloupeme, nakrájíme **je** na kostičky a dáme **je** do menší misky.“, pokud bychom nahrazovali opakovaný výraz osobním zájmenem v následující větě v pozici subjektu, obvykle ho nevyjadřujeme: „**Na mrkvánky** použijeme špaldovou celozrnnou mouku. **Obsahuje** velké množství živin a má méně sacharidů.“. Můžeme se také setkat s tím, že autor použije elipsu, tedy vynechá výraz tehdy, pokud se jedná o substantivum rozvíte adjektivem dějovým¹⁷, které vyjadřuje výsledný stav věci podstatným jménem: „**Omáčku** vaříme asi 15 minut. **Vychladlou** vlijeme do mixéru.“ Dále se nabízejí možnosti nahradit východisko např. ukazovacím zájmenem *ten, tento*, případně vztažným zájmenem *který*. (Macháčková, 1984) S kontextově zapojenou informací vyjádřenou synonymem se v textech setkáváme běžně, v komunikátech s gastronomickou tematikou nikoliv, vždy bude dominovat opakování slov. Důvodem je fakt, že pokud bychom na jednu surovinu (nebo jakoukoliv jinou věc) poukazovali více výrazy se stejným či podobným významem, čtenář by mohl pochybovat, zda se vůbec jedná o jednu a tu samou věc. (Honková, 2010, s. 38) A navíc k tomu dodává: „*Dalším důvodem je to, že v oblasti gastronomie nejsou ani synonymní výrazy v jazyce vytvořeny.*“

5.3 Lexikální charakteristika

Slovní zásobě kuchařských receptů se budeme podrobněji věnovat v následující kapitole 5.4 *Slovnědruhá charakteristika receptů*. Kuchařské recepty využívají všechny možné způsoby pojmenování: slova (*mouka, omýt, čokoláda, vrstva*), složená pojmenování (*česká kuchyně*), sousloví (*kyselina citronová*), univerbizované výrazy (*hovězí*), výjimečně frazémy (*summa summarum*) a zkratky (*atp., kg, ks*). V komunikátech se mohou objevovat apelativa (*těsto, směs*), propria (*Češi solí méně než Italové, nepřehánějte to; přidejte smetanu Dr. Oetker*) i termíny (*kajenský pepř, jíška*). Víceznačná nebo souznačná slova

¹⁷ vyjadřují vlastnost osoby (nebo někoho jiného) podle toho, co právě vykonává

v komunikátech kuchařských knih spíše nenalezneme, můžeme ale nalézt některá přenesená pojmenování: metaforu (*věnujte čas pořádnému hnětení*), metonymie (*přisypte hrnek mouky*), synekdochy (*každý mlsný jazyček zaplesá*).

Kuchařské knihy vydané nakladatelstvím obsahují zpravidla jen spisovný jazyk. V ojedinělých případech (například pro ozvláštnění úvodu či upřesnění původu pokrmu) autor použije nářečí (*podobný je recept na valašskou varmužu*), interdialekt či slang. Současně vydávané kuchařky obsahují mnoho neologismů převzatých z cizích jazyků (*blanšírovat, deglazovat, pošírovat*), velké množství termínů se zanechává v originálním znění (*amuse bouche*¹⁸, *fine dining*¹⁹, *fusion cuisine*²⁰). Slovní zásoba je zpravidla slohově neutrální, opět se zřídka mohou vyskytnout slova citově zabarvená (*Arašídové máslo zbožňuji v jakékoliv podobě, je to prostě **dobrůtka***)²¹.

V některých receptech můžeme vypořizovat výskyt antropomorfismů, tedy přenášení lidských vlastností či schopností na neživé věci: „*Hotové linecké **těsto necháme** cca 30 min. **odpočinout** a můžeme pracovat dál - vykrajovat různé tvary a velikosti, péct v troubě 5 - 7 min. na 180°C, po vychladnutí plnit rozmanitou náplní, nakonec dozdobit dle fantazie.../...Veškerou **zeleninu** lehce osolíme a **necháme vypotit**.*“ (Höflerová, Höfler, 2007, s. 112)

5.4 Slovnědruhovú charakteristika

V této kapitole se pokusíme charakterizovat slovní zásobu kuchařských receptů po jednotlivých slovních druzích s uváděním příkladů čerpaných z *Velké kuchařky naší babičky* autorek Horecké, Horecké, Paulovičové, Poncové (pokud nebude uvedeno jinak).

¹⁸ jedná se o malé „jednohubky“ připravené kombinací netradičních surovin a podávané před jídlem pro povzbuzení chuti. Tento francouzský termín lze volně přeložit jako „pobavit svá ústa“. Mohou být podávány na lžících nebo v malých skleničkách ve formě koktejlu.

¹⁹ je nejvyšší nabídkou formy zážitkové gastronomie, jedná se o jednoznačné snoubení všech smyslů s atmosférou místa

²⁰ je definována jako kuchyně, která vznikla fúzí, splynutím nebo sloučením dvou nebo i více kuchyní (cuisines), lépe řečeno jejich technik, používaných potravin, receptur, náčiní a případně i zařízení

²¹ D.Pecháčková – Deník Dity P.

Substantiva

Substantiva se v komunikátech kuchařských knih vyskytují obvykle na pozicích subjektu a objektu. Přestože v kapitole 5.2 zmiňujeme možné nahrazování kontextově zapojeného slova v další větě prostřednictvím např. zájmen, tento fakt může znesnadnit porozumění a výsledný efekt popisu pracovního postupu. Jistotou autorovi bude použití konkrétních apelativ, nejčastěji substantiv dějových²², která přispívají ke kondenzaci textu): *pečení, krájení, smažení, dušení, míchání, obalení atd.* Tato podstatná jména mají v kuchařkách velmi častý výskyt. Kondenzace pravděpodobně přispívá k větší koherenci textu, ale text je více implikován. (Jelínek, 1995, s. 761) Mnohým čtenářům může menší míra explicitnosti textu znesnadnit porozumění. Pokud je dějové substantivum spojeno s předložkou, pomůže nám vyjádřit časové následnosti požadovaných úkolů (děje současné či po sobě jdoucí).

Děj, který předchází ději jinému:

- „**Po vyjmutí** z trouby ihned podávejte“
- „**Po naklepání** vepřovou panenku potřete marinádou a dejte na pánev zatáhnout.“
- „**Po nastrouhání** jablek rozválejte listové těsto do tenké placky.
- „**Krátce po uvaření** ještě trochu dosolte.

Děje, které probíhají současně:

- „**Během dušení** kontrolujeme množství vody a případně dolejeme.“
- „**Za stálého míchání** přivedte k varu.“
- „**Během kynutí** těsta si můžete připravit náplň.“
- „**V průběhu** pomalého **pečení** zadělejte těsto na knedlíky.“

Děj, který následuje po jiném ději:

²² „Vyjadřují děj, činnost, změnu stavu nebo stav jako jev o sobě formou substantiv. Odvozují se od sloves, popř. od jmen dějových.“ „Poznámka: Také názvy dějů se často přenášejí na různé druhy konkrét, jako prostředek činnosti (čtení, šití), výsledek činnosti (psaní), kolektivní nositel činnosti (shromáždění), místo činnosti (ležení, chodba) atp.“ (Čechová a kol., 2000, s. 108)

- „**Před přidáním** masa vyjměte z pánve cibuli, kterou jste nechali zesklivatět.“
- „**Krátce před dokončením** vyndejte česnek, aby neměla omáčka hořkou chuť.“
- „**Před podáváním** ozdobte snítkou tymiánu“

Adjektiva

Adjektiva se v kuchařských receptech zpravidla objevují na pozicích atributů. Autoři pro záměrné neopakování stejných výrazů mohou střídát atribut kongruentní s nekongruentním: „*Připravte si **pečící papír**.../**Papír na pečení** vystříhněte ve tvaru kruhu o vel. průměru 24 cm.*“ Přídavná jména plní funkci kondenzační, zhušťují atributivní význam, což nám umožňuje nahradit třeba jen jedním slovem vztaznou větu:

- „**Očištěné a umyté** hovězí maso nakrájíme na řízky, které naklepeme a potom nakrájíme na silnější nudličky.“ – namísto hovězí maso, které jsme očistili a umyli, v tomto souvětí se však věta vztazná nachází, šlo by vyjádřit i obráceně: *Hovězí maso, které jsme očistili a umyli, nakrájíme na řízky, a poté je **naklepané** nakrájíme na silnější nudličky.*“
- „**Umytý a očištěný** kvěťák rozebereme na růžičky.“
- „**Omytá** jablka nastroháme i se slupkou, přidáme cukr, vejce, žloutek, mouku **smíchanou** se sodou bikarbonou, **sekané** ořechy a mletou skořicí.“
- „**Přebranou** rýži propláchneme, do hrnce vlijeme **odměřenou** studenou vodu, vsypeme rýži.“
- „**Očištěné a rozporcované** kuře zprudka opečeme na **rozehřátém** sádle.“

Zajímavým jevem v předpisech je vypuštěné substantivum, které nese vlastnosti zmíněného adjektiva, substantivum se však musí bez výjimky objevit v předchozí větě (souvětí).

- „**Řezy** po 20 minutách vyjmete z trouby. **Upečené (0)** potřeme sněhem, posypeme cukrem a ještě na 10 minut zapečeme.“

- „*Správně usmažené **koblihy** by měly mít uprostřed obvodu světlý pásek. **Neplněné (0)** posypeme směsí moučkového a vanilkového cukru nebo je potřeme marmeládou.*“
- „***Povidla** plníme po uvaření ihned do sklenic, necháme vychladnout, povážeme celofánem a uložíme na chladné a suché místo. **Horká (0)** můžeme též ihned uzavřít víčkem.*“
- „***Baklažány** oloupeme, pokrájíme na tenká kolečka, osolíme, okořeníme mletým černým pepřem a necháme 2-3 hodiny odležet. **Obalené (0)** osmažíme v rozehrátém tuku, přidáme nadrobno nasekanou cibuli, utřený česnek a znovu smažíme.*“

Pronomina

Autoři kuchařských receptů používají hojně zájmena především z toho důvodu, že za jejich pomoci mohou odkazovat přímo k tomu, o čem chtějí psát, a výraz nemusí opakovat. Nejčastěji se v textech objevují pronomina osobní, ukazovací, vztažná a totalizační.²³

Zájmena osobní:²⁴

- „*Kostičky bagety smícháme se dvěma lžicemi oleje, aby se **jím** stejnoměrně pokryly, a pak **je** rozložíme na plech.*“
- „*Do pánve přidáme zbývající olej a rozehtřejeme **ho**, dáme do něj česnek a cibulku a 2-3 minuty dusíme.*“
- „*Rajčata necháme 5 minut spařit v horké vodě, oloupeme **je**, nakrájíme a rozmixujeme na kaši.*“
- „*Cibuli oloupeme a nadrobno nasekáme, v uzavřené nádobce **ji** uložíme do chladničky.*“

²³ Pokud příručka neuvádí zájmena totalizační, zařazují se do kategorie zájmen neurčitých.

²⁴ Uvedené příklady použití pronomín osobním jsou vybírány z knihy *Recepty z dovolené*, překlad Ivana Kadlecová, 2008

Zájmena ukazovací:

- „Nechte uležet v chladu alespoň týden, během **této** doby můžete v případě potřeby dolít lákem, popřípadě čistým octem.“
- „Když je maso měkké, vyjmeme, uchováme v teple a doděláme omáčku, do **té** vmícháme šípkovou zavařeninu a přidáme cibulky, prohřejeme a dochutíme (pokud by se nám zdála omáčka příliš sladká, přilijeme trochu nálevu z cibulek nebo zakápneme octem balsamiko)“.²⁵
- „Vanilkový lusk rozkrojíme a špičkou nože seškrábneme vanilková zrníčka. **Ty** přidáme do utřeného másla s cukrem.“²⁶

Zájmena vztažná:

- „Z rostlinného oleje a hladké mouky připravíme světlou jíšku, **kterou** dáme do zeleninové vody, okořeníme mletým černým pepřem, mletým novým kořením, vložíme odložené porce ryby a uvaříme doměkka.“
- „Rolády se vyplatí naklepávat přes silnější igelitovou fólii. Vznikne rovnoměrný plát, **jenž** se i lépe plní a balí.“²⁷
- „K mouce smíchané s práškem do pečiva přidáme ostatní přísady a vypracujeme hladké řidší těsto, **které** vylijeme na vymaštěný a hrubou moukou vysypaný plech.“

Zájmena totalizační:

- „Maso vyjmeme, nakrájíme na plátky a uspořádáme na mísu společně se zeleninou. **Vše** přelijeme omáčkou.“
- „Pak přidejte brambory, opepřete a **vše** opékejte doměkka (nikoli dozlatova).“

²⁵ <http://www.receptyonline.cz>

²⁶ <http://www.lucasinka.cz>

²⁷ <http://www.novinky.cz/zena/zdravi/234273-veprove-plecko-maso-mnoha-kulinarskych-moznosti.html>

- „*Odvažte si **všechny** sypké suroviny (vanilka, sůl, kokos a makadamová mouka) a postupně vsypte k tekutým a promíchejte.*“

Numeralia

Bez číslovek je kuchařský recept v podstatě nemožnou záležitostí, bez nich bychom se při přípravě pokrmů obešli velmi těžko. Vyjadřují „*kvantovost, a to buď počítanou, určitou, vyjádřitelnou čísly, nebo nepočítanou, neurčitou, čísly nevyjádřitelnou*“ (Rusínová, 1995, s. 301) Číslovka je v receptech obvykle vyjádřena číslicí, výjimečně lexikálním tvarem. V mnohých případech se setkáme i s kombinací těchto dvou možností: „*Při **180** °C pečeme asi **třicet** minut dozlatova.*“ (Sajler, Slanina, 2015) Číslovka je buď vyjádřena zcela samostatně: „*Na jednu sklenici dáme 2 cibule a 1 celerový list.../...Oloupejte 3 větší brambory...*“, či v kombinaci s fyzikálními jednotkami:

hmotnosti:

- „*Jako nálev používáme pitnou vodu nebo slaný nálev, který připravíme rozpuštěním **20 g** soli v 1 l vody.*“
- „*Výbornou chuť šťávy získáme tím, když smícháme jablka a kdoule (na **10 kg** jablek **1 kg** kdoulí) anebo hrušky (na **3 kg** jablek **1 kg** hrušek).*“

délky:

- „*Drobnou cibulku o průměru **2-3 cm** konzervujeme oloupanou a celou*
- „*Nezralé kukuřičné klasy (**8-10 cm**) očistíme a uvaříme do změknutí ve slané vodě.*“

času:

- „*Květák očistíme, rozebereme na růžičky a předvaříme **5-8 minut** podle velikosti růžiček.*“
- „*Pak ji rozvaříme polévkou z kostí a necháme $\frac{1}{2}$ **hodiny** povařit.*“
- „*Očištěnou a vykostěnou kýtu (naloženou **6-9 dní** v mořidle) vyjmeme a dusíme na cibuli osmažené se zeleninou do červena.*“

objemu:

- „Do hrnce, ve kterém budeme brambory připravovat, vlijeme **1 l** vody, vložíme dírkovanou nebo síťovanou podložku a vaříme v páře tak, aby mezi vodou a podložkou byla mezera.“
- „Do **0,15 l** studené vody dáme nabobtnat želatinu a na mírném ohni ji za stálého míchání necháme rozpustit.“

teploty:

- „Nalijte do formy a pečte při **180 °C** asi 35 minut.“

V receptech nalezneme i veličiny nefyzikálního charakteru, které mohou být na začátku kuchařských knih dovysvětleny (*polévková lžíce = 10 g hladké mouky, hrnek = 135 g hladké mouky, atp.*)

- „Do jedné přimícháme vanilkový cukr (bílá náplň) do druhé kakao a **1-2 lžíce** cukru (tmavá náplň).“
- „Připravte si: .../...**2 špetky** nakrájeného čerstvého zázvoru, **2 špetky** hrubé soli,...“²⁸

Použití číslovek je nezbytným předpokladem pro vytváření i porozumění textu a dosažení požadovaného cíle.

Verba

Sledy dějů jsou v kuchařských knihách vyjadřovány nejčastěji pomocí určitých sloves, pokud se autor slovesům vyhýbá, používá dějová substantiva či adjektiva (viz Substantiva, Adjektiva). (Macháčková, 1984) Nejobvyklejším vyjádřením verba finita je 1. osoba plurálu („Do hrnce **dáme** máslo, cukr a kakao a na mírném ohni **mícháme**.“), což je (jak uvádíme v kapitole 4.4) podle J. F. Zatloukalové dnes považováno za zastaralé. V současnosti je obvyklé používání 2. osoby plurálu („V rendlíku **rozehřejte** sádlo a **opečte**

²⁸ <http://www.iprima.cz/sefnagrilu/recepty/safranove-kure>

na něm cibuli spolu s uzeným.“), v některých případech i singuláru, ten používala např. M. D. Rettigová, což bylo pro „její“ dobu zcela běžné („**Vymaž** melounovou formu máslem a **vysyp** ji strouhanou žemličkou.“²⁹). Mezi poslední způsoby vyjádření slovesa v určitém tvaru patří 1. osoba singuláru („*Hlubší pekáč vymažu olejem a dám do něj všechny suroviny: slaninu, zelí, klobásy, džus, cukr, jablko, kmín a tuk ze slaniny.*“³⁰) a také s infinitivy („*Opláchnout a očistit kuře, osušit, potřít povoleným máslem, osolit a posypat estragonem.*“³¹).

Adverbia

Primární funkcí adverbii je vystupování ve větě jako adverbiale – v receptech tedy vyjadřují zejména místo, čas, způsob, míru atd. Pro nezkušené kuchaře však mohou některá tato příslovce být spíše matoucí nežli nápomocná. Jako příklad uvádíme několik adverbii, která mohou mít několikeré subjektivní vysvětlení a pro začátečníka mohou být komplikací: „*Přidáme moučkový cukr a šleháme, až se rozpustí, poté **zlehka** přimícháme žloutky, kakao, olej a nakonec polohrubou mouku.../...Připravíme si pánev a trochu oleje, rozpálíme a maso do pánve nasypeme. Trochu osmahneme ze všech stran.../... Během pečení **často** podléváme.*“ Příslovce nám také mohou vyjadřovat různé časové posloupnosti (např. potom, pak, nakonec, mezitím, nejdříve): „***Nakonec** přimícháme drobně nakrájenou pažitku.../...Kuře pečeme **nejprve** přikryté, **potom** je odkryjeme a zapečeme, aby mělo křupavou kůži.*“

Prepozice

Autor receptů používá předložky, aby vyjádřil vztahy časové: „***Po** vyjmutí z trouby ihned podávejte .../... **Během** kynutí těsta si můžete připravit náplň.../... **Před** podáváním ozdobte snítkou tymiánu.*“ a prostorové: „*Kuře pečeme **ve** vyhřáté troubě na 200 °C.../...Očištěná a umytá žebírka nakrájíme, naklepeme, potřeme rozetřeným česnekem, osolíme, okořeníme pepřem a **na** rozehřátém oleji osmažíme z obou stran.*“).

²⁹ M. D. Rettigová – Domácí kuchařka

³⁰ Pecháčková Dita – Deník Dity P.

³¹ <http://www.recepty.cz/recept/kure-na-estragonu-150479>

Konjunkce

Pokud budeme chtít v kuchařských receptech nalézt velké množství konjunkcí, patrně se nesetkáme s úspěchem. Spojek v těchto typech textů prakticky není třeba. Autoři vyjadřují sled jednotlivých úkolů především souřadně s poměrem kopulativním. Konjunkce zpravidla uvozují vedlejší věty příslovečné (příklady viz kapitola 5.2 Syntaktická charakteristika).

Partikule

Částice nemají v komunikátech kuchařských předpisů zásadní význam.

Interjekce

Pracovní návody (tedy i kuchařské recepty) jsou texty oficiálního charakteru, věcné, popisující pracovní postup, odborné, výrazy citově zabarvené jsou proto zcela nepotřebné, mnohdy mohou být vnímány i jako nevhodné, s interjekcemi se tedy prakticky nesetkáme. V některých publikacích může být na konci textu připojeno slovo, které by nás mělo nalákat k přípravě i konzumaci pokrmu: „*Mňam!*“. Dita Pecháčková ve své kuchařce *Deník Dity P.* používá citoslovce v úvodní formulaci: „*Ledová zmrzlina + křupavé oříšky + vřelá čokoláda = UÁÁÁ!*“

Shrnutí:

Lexikum užívané v kuchařských knihách má tyto funkce – pojmenovat:

- věci, s kterými pracujeme (pomůcky, suroviny)
- činnosti a jejich jednotlivé fáze (šlehání, pečení, dušení, smažení)
- způsoby (doměkka, zlehka, často)
- stavy (očistěné, uvařené, oloupané)
- lokalizace činností v čase (následnost, souslednost, předčasnost)

A také podat informace o kvantitě (centimetry, minuty, stupně, gramy). Slovní zásoba dnešních receptů obsahuje velké množství termínů českého původu (jíška, kajenský pepř) i původu cizího (fáš, flambovat). S těmito slovy se v jiných typech komunikátů nesetkáme. Obecně platí, že v kuchařských receptech je možné (při důkladném hledání) nalézt téměř

všechny jazykové jevy, některé však výjimečně a jiné v hojném měřítku. Právě tento poznatek udává předpisům velmi určující rysy.

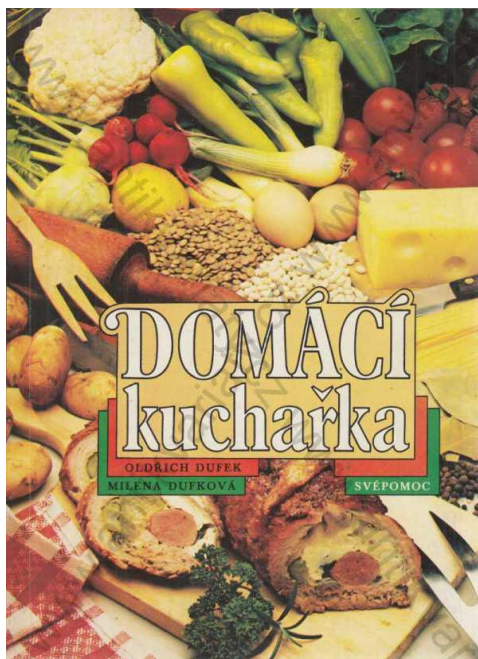
6 Komparace současné produkce kuchařských knih

V této kapitole budeme provádět komparaci dvou kuchařských knih, které byly vydány v současnosti (po listopadu 1989) – *Domácí kuchařku* autorů Oldřicha a Mileny Dufkových a *Deník Dity P.* z pera Dity Pecháčkové. Srovnáním jazyka kuchařských knih se snažíme doložit především odlišnosti, ale z důvodu konvencionalizované podoby předpisů se nevyhneme potvrzení shodných faktorů.

6.1 Obecná charakteristika

Domácí kuchařka

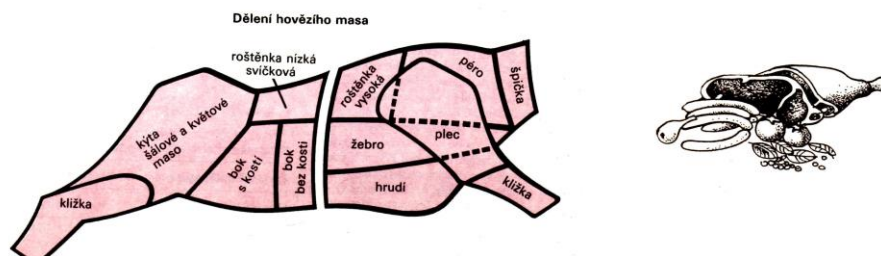
Jako první knihu pro danou komparaci vybíráme *Domácí kuchařku* autorů Ing. Oldřicha Dufka a Mileny Dufkové, tu vydal (jako první vydání) družstevní, vydavatelský, nakladatelský a obchodní podnik *Svépomoc* v Praze 1990. Fotografie do kuchařky pořídil Jiří Poláček, obálku a ilustrace Václav Rytina, za redakci odpovídali Ing. Božena Procházková a Ing. Miloš Kožešník, výtvarnou a technickou stránku redigovala Alena Nováková, lektoroval Ing. Milan Starnovský. *Domácí kuchařka* byla vydána v nákladu 70 000 ks výtisků a tehdejší pořizovací cena byla 48 Kč.



Obr. 2: Titulní strana Domácí kuchařky

Publikace má celkem 183 stran, je brožovaná, rozdělena do 25 kapitol – Úvod; Polévky; Zavářky do polévek; Předkrmy (s podkapitolami *Studené předkrmy*, *Teplé předkrmy*); Pokrmy z vepřového masa; Pokrmy z hovězího masa; Pokrmy z telecího masa; Pokrmy ze skopového masa; Pokrmy ze zvěřiny; Pokrmy z králíka; Pokrmy z uzeného, mletého masa, vnitřností, šunky, uzenin a masových konzerv; Pokrmy z drůbeže; Pokrmy z ryb; Pokrmy z vajec; Pokrmy z mléčných výrobků, tvarohů a sýrů; Pokrmy z brambor; Pokrmy ze zeleniny; Pokrmy z hub; Omáčky a zálivky; Přílohy a příkrmy; Pokrmy z luštěnin; Pokrmy z mouky a těstovin; Pokrmy z rýže; Pokrmy z ovoce; Nápoje a poháry. Ke každé kapitole je přiřazen stručný úvod. Kuchařská kniha obsahuje 662 receptů. Snaží se komplexně přiblížit českou (do jisté míry i mezinárodní) kuchyni.

V kuchařce se střídají ilustrace s fotografiemi, přesto jich mnoho nenalezneme. Ilustrace výsledné pokrmy nikterak nezobrazují a fotografií je 51, což se na celkové množství receptů může jevit jako málo.



Obr. 3 – ukázka ilustrací v Domácí kuchařce

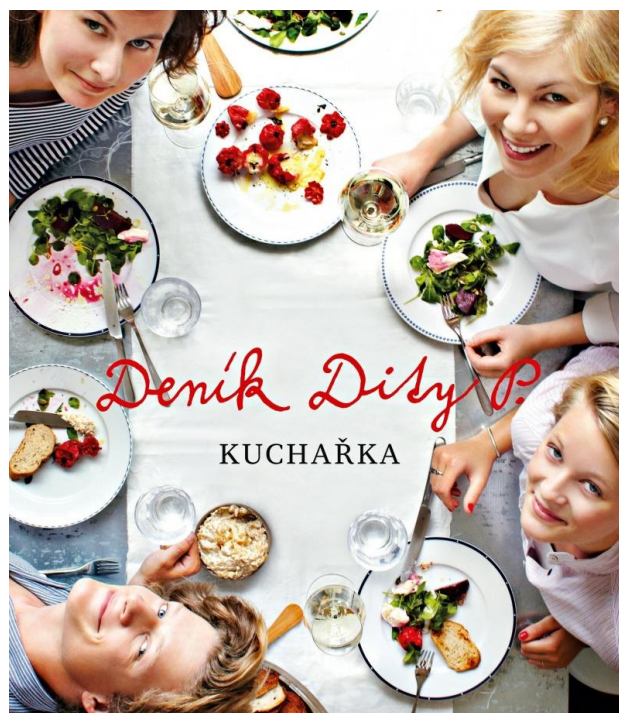
Publikace není určena pro definovanou skupinu adresátů, za jasný cíl si klade popsat velké množství receptů z dostupných surovin a pracovní postup popsat tak, aby ho každý pochopil. Pro přiblížení knihy představujeme úvod obou autorů: „*Kuchařské knihy se staly nezbytným pomocníkem při přípravě pokrmů. Na rozdíl od našich babiček a maminek, které obvykle mívaly jednu základní kuchařskou knihu, vychází dnes řada kuchařských knih, které se setkávají s nevšedním zájmem. Vedle základních kuchařských knih, které obvykle zahrnují poznatky o všech skupinách pokrmů od polévek přes různé druhy předkrmů, pokrmů z masa, drůbeže, ryb, vajec, mléka a mléčných výrobků, brambor, ovoce, zelenina, pečiva i nápojů, vychází řada specializovaných knih a sešitů, které se zabývají specialitami různých národních kuchyní, přípravou pokrmů pro štíhlou linii a některých kuchařských novinek. Do knihy, kterou předkládáme čtenářům, jsme se snažili zařadit ve vzájemné návaznosti některé tradiční pokrmy našich národních kuchyní i různé nové úpravy pokrmů, které se prosazují v zahraničních kuchyních. Přitom jsme přihlíželi k možnostem zabezpečování surovin pro jejich úpravy i k tomu, že příprava pokrmů a stravování v jednotlivých zemích je obvykle výrazně ovlivňována rozvojem zemědělské a potravinářské výroby a dostupností surovin dovozem ze zahraničí. Naše národní kuchyně se vyvíjela po staletí.../...Při zpracování Domácí kuchařky jsme se řídili zásadami racionální výživy obyvatelstva. V mnohých předpisech jsme snížili dávku tuku a uvedli variantní náhradu tradičních tuků (másla a sádla) ztuženými rostlinnými tuky a oleji. Usilovali jsme o snížení dávek cukru, omezení nadbytečného solení a kořenění pokrmů. Kniha obsahuje značné množství předpisů na přípravu pokrmů z drůbeže, mléka a mléčných výrobků, ryb, brambor, luštěnin, zeleniny a ovoce. Jsou v ní uvedeny předpisy i na další pokrmy, návody na přípravu polévek, předkrmů, pomazánek, zeleninových a ovocných salátů a nejrůznějších druhů pečiva, dezertů i různých nápojů, které jsou při sestavování pestrých jídelníčků nezbytné. V knize uvádíme váhy surovin k přípravě pokrmů a nápojů v gramech, případně kilogramech a u kusového zboží o různé velikosti a váze*

uvádíme přibližnou velikost.../...Do publikace jsme zařadili i mnohé klasické pokrmy, jejichž tradiční příprava jim dodává nenahraditelné chuťové vlastnosti. Při zpracování publikace jsme vycházeli z dlouholetých zkušeností z přípravy stravy i ze studia domácí i zahraniční literatury a ze zkušeností získaných mnohaletou spoluprací ve Společnosti pro racionální výživu v Praze. Dávky surovin na přípravu pokrmů uvedených v naší knize jsou stanoveny zpravidla pro čtyři osoby. Pokud je pokrm určen pro více osob, upozorňujeme na to. Součástí knihy jsou i barevné fotografie, které svou tematikou navazují na příslušné recepty a přibližují čtenářům přípravu těchto pokrmů“ (Dufek, Dufková, 1990, s. 5-6)

O autorech se v úvodu nedozvídáme prakticky žádné informace, víme pouze, jakým způsobem postupovali a s kým spolupracovali při tvorbě knihy. Nevíme, jaká je jejich profese, zda jsou to kuchaři, odborníci na výživu či něco zcela jiného. Hlavním tématem knihy jsou kuchařské recepty, které mají zcela tradiční podobu. Publikace je přehledná, v obsahu si můžeme každý recept nalézt podle názvu kapitoly, která se v podstatě rovná hlavní použité surovině.

Deník Dity P.

Svoji kuchařku napsala Dita Pecháčková v roce 2012, fotografie pořizoval Jiří Turek, graficky knihu upravovala Zuzana Lednická a Studio Najbrt, editorkou je Marcela Pecháčková, art directorkou Marika Pecháčková, funkci food stylistek plnily Dita Pecháčková, Valerie Štětková a Danielle Cornfoot, Marika Pecháčková a Yveta Kroupová byly pro změnu decor stylistky. *Deník Dity P.* korigovala Stanislava Moravcová ml., o tisk se postaral Atelijèur Půda a Tiskárna Daniel – jde o první vydání. Na přípravě knihy se však podílelo mnoho dalších lidí, všem autorka na poslední straně děkuje. Cena se pohybuje od 330 do 470 Kč.



Obr. 4 – Deník Dity P. – titulní strana

Publikace má celkem 280 stran, je rozdělena do 14 kapitol – *Dětské slasti, Po babičce, Sourozenská party, Moje americká lovestory, Z české hospody, Piknik, Vyprošťovák, Zavařuju, Co jsem se naučila od Majka, Po sexu, Moje dorty, Víkend v Paříži, Teplé dezerty, Vlakem*. Do těchto 14 kapitol je rozděleno celkem 101 receptů. Kniha je doplněna mnoha a mnoha fotografiemi nejen pokrmů, ale i samotné autorky, její rodiny a přátel (stránek s fotografiemi je podstatně více než stránek s texty). Ke každé kapitole je přiřazen úvod, kde popisuje individuální pocity spojené s danou situací (vzpomínkou) či pokrmy.

Jak může napovídat samotný název, titulní strana či nazvání kapitol, nepůjde o kuchařku, ve které nalezneme recepty ze všech možných a dostupných surovin, hlavním tématem je sama autorka, která píše o sobě, o své lásce k jídlu, a v jakých situacích jídlo nejraději konzumuje a k tomu navíc přikládá předpisy k těmto pokrmům. Ostatně o tomto faktu svědčí i úvod knihy: „Na začátku byly pucky...a pěkně škrobové. Tvrdé. Normálně nepoživatelné. Kolik mi bylo let? Šest sedm. Nevím. Jen vidím ten plynový sporák v panelákové kuchyni, na zdi dřínová tapeta a já vařím svůj první pudink. Tehdy jsem to ještě nevěděla. Láska přišla později. Plíživě a neodbytně. A zůstala mi doteď. I v tuto chvíli, kdy začínám psát první písmena své kuchařky, cítím slast. Vaření se pro mě přes ten

*pudink, do kterého jsem špatně rozkvedlala prášek z pytlíku, dennodenní vášní, která nevyprchává. Odjakživa sbírám recepty, zkouším je a upravuju. Vkrádám se do kuchyní v restauracích, učila jsem se od své mámy, babiček a prababiček, od „mámy“, když jsem byla jako Exchange student v Americe, zkouším porozumět francouzštině, když se ptám krásného Francouze v jeho kuchyni: „jak jste to mohl dokázat?“, zbožňuju staré kuchařky a rukou psané sešity mé prababičky, babiček a mámy. A vařím. Pak naháním rodinu a přátele, aby ochutnávali. K tomu mě potkalo náhlé štěstí, že jsem začala pracovat v měsíčníku *Apetit*, kde jsem se brzy stala šéfredaktorkou. Krásných pět let. Pak přišel další časopis, *Albert* v kuchyni. Jsem prostě přikovaná k vaření. Tahle kuchařka je přirozeným pokračováním. Jsem totiž ke všemu ukecaná. Musím ty své recepty rozdávat, aby měly smysl, mluvit o nich, laskat je. Budu ráda, když se mnou budete tuhle vášeň sdílet. A třeba se i nakazíte. Zamilovaností, která neokorá. Dobrou chuť, moje milé, moji milí!*
Dita P.“ (Pecháčková, 2012)

V knize je uveden i stručný životopis autorky (bohužel není uveden autor, nevíme, zda ho psala sama Dita Pecháčková, je psán ve 3. osobě singuláru): „*Dita Pecháčková (*1975) se narodila bez chuti k jídlu. Toto stigma ale naštěstí brzy překonala: svou vášeň pro vaření a jídlo praktikuje od pěti let. Vedle toho vystudovala gymnázium, maturovala v USA, čtyři roky si na pražské právnické fakultě myslela, že jednou bude soudkyně, než ji zlákala produkce amerických filmů. Brzy potom ji dostihla rodinná anamnéza: žurnalistika. Krátce psala pro iDnes, než konečně vstoupila tam, kam patří: do novinářského světa o jídle. Krátce fungovala v měsíčníku *Apetit* jako food directorka, za půl roku se stala šéfredaktorkou; vydrželo jí to pět let, kdy byl *Apetit* několikrát oceněn jako Časopis roku. Nyní vede měsíčník o jídle *Albert* v kuchyni. Žije v Praze. Miluje Humpolec. Jídlo. A Adinu Mandlovou.*“ (Ale pokud si povšimneme množství užívaných parcelací, patrně bychom za autorku životopisu mohli považovat tutéž autorku, jež napsala i úvod.)

Vzhledem k uvedenému členění kapitol nebude čtenářům jasné, jaké recepty v jaké části naleznou. Kromě kapitoly *Teplé dezerty*, ve které je zřejmé, že v ní nalezneme sladké pokrmy vyšších teplot, nevíme, zda najdeme slané, kyselé či hořké chutě, případně jestli se bude jednat o polévku, rybu, předkrm atp. Autorka vybrala svá oblíbená jídla a přiřadila je k situacím, vzpomínkám a zkušenostem. Aby byla kniha co možná nejosobnější (a výdělečná), navrhla i vlastní nádoby, které si může každý adresát zakoupit – do knih je

přiložen reklamní leták (obr. 5), kde informuje o tom, jak nádobí vzniklo, jak vypadá, kde ho můžeme sehnat v jakých vzorech a setech.³²



Vyšívání porcelán

Spolu s kuchařkou se zrodilo i moje nádobí.
 Říkám mu Vyšívání, protože tak nějak vzniklo.
 Vystříhla jsem průhledný papír do kruhu, červenou bavlnkou
 na něj vyšila „domečkový“ steh a položila po okraji bílého
 talíře. Pak přišli designéři, mluvili a jedli jsme hodiny.
 A oni ihned dokonale splynuli s mojí touhou mít nádobí jednoduché,
 ale ne chladné. Ozdobené, ale ne moc. A české.
 Je tady. Postarali se o to designéři Collaborative Collective
 a spousta lidí v prastaré porcelánce Thun v Nové Roli.
 Každý kus je signovaný Dita P.
 Svoje Vyšívání nádobí zatím prodávám jen na eshopu
www.ditap.cz

4 x 4

Je ve čtyřech vzorech: STEH, LEN, PRUH a LODIČKA,
 každý ve čtyřech setech: SNÍDANĚ, OBĚD, ČAJ O PÁTĚ a PEČENÍ.
 Všechny jsou všelijak kombinovatelné.

Dita P.

Obr. 5 – reklamní prospekt kuchařky Deník Dity P.

Bylo by dobré pozastavit se nad stylizací samotné autorky. Z úvodů psaných ke kapitolám a k jednotlivým receptům nám je jasné, že vaření je pro ni vášeň (toto slovo se v kuchařce mnohokrát opakuje). Jídla ji „pronásledují“ od dětství v podstatě samovolně,

³² Je velmi nepravděpodobné, abychom v kuchařské knize našli styl reklamy. Obsah tohoto sdělení je však informativní, emotivní i vyjadřující image. I tím je kniha tak specifická.

nemohla si vybrat, že sama chce vařit, tato činnost si autorku sama „našla“. Na první pohled je jasné, že Dita Pecháčková reprezentuje všechny ženské stereotypy vnímané českou společností (výjimkou je to, že není manželkou a matkou), v kuchařce není ani sebemenší stopa po feminismu. Je to žena-kuchařka, která nevaří pro sebe, chce vařit pro všechny blízké v okolí, pro sourozence, pro muže po sexu, zachrání kohokoliv při bolení hlavy po alkoholovém večírku, u vaření (podle fotografií) má na sobě vždy čisté a krásné šaty, je naličená. Autorka je společenská, cestuje a jako správná žena, která každý den vaří a zbožňuje konzumaci jídel, je samozřejmě plnoštíhlá. Nejsou jí nepříjemná intimní témata, klidně napíše do své *kuchařské* knihy, že sex je plnohodnotný zástupce její největší životní vášně – jídla: „*Má to své krásné výhody: jedno jde nahrazovat druhým. Hlad sexem, nesex jídlem a tak pořád dokola, až dojde na absolutní nekonečné řetězení multiorgasmů jídlo-sex-jídlo-sex-jídlo.*“ (Pecháčková, 2012, s. 182) Tímto nám autorka svým přístupem prezentuje realitu pouze částečně, možná oprávněně nazval Kamil Fila (publicista časopisu *Respekt*) ve své kritice pořadu *Deník Dity P.*, který je celý postavený na knize, *food pornem s příběhem*. (Fila, 2013) Navíc k tomu dodává: „*Obraz, do nějž se Dita P. chce stylizovat nejvíce, je však kombinací představitelky „věčných singles“ a zároveň neo-rustikálního děvčete, které se stále vrací v představách do dětství a na venkov. Tyto dvě identity, jež se v zásadě popírají, se tu naopak mají podpírat, a sugeruje se nám, že lze znovustvořit socialistickou minulost bez jakýchkoli negativních konotací.*“ Dita Pecháčková odhaluje možná až přespříliš ze svého soukromí, ale pokud by to neučinila, kuchařka by ztratila svou „tvář“. Jídla, která obsahuje, nejsou nikterak novátorská, používají tradiční postupy i suroviny, pokud by tedy publikace ztratila tuto přidanou hodnotu, můžeme se dohadovat, že by ji třeba ani žádné nakladatelství nevydalo. Přestože se takové pojetí kuchařské knihy může jevit jako velmi originální, podobné ztvárnění má i britská kuchařka a spisovatelka Nigella Lawson, která mohla být vzorem pro Ditu Pecháčkovou. Martina Čermáková (2014) o N. Lawson píše: „*Nigella jednoznačně stojí za pozornost. Nadchne zejména pány, protože kolem plotny se pohybuje s takovým sex-appealem, že zapomenou na hlad. Britské svůdnici v kuchyňské zástěře totiž nechybí vášeň a nadšení pro věc, což obojí dokáže jako krásná žena silně vizuálně podpořit.*“ (Čermáková, 2014) Sama Pecháčková v rozhovoru pro *iDnes* (Matějů, 2012) uvedla, že Nigella Lawson je afektovaná a vlastně nesnesitelná, tím samým dojmem může působit i „přítomnost“ autorky v *Deníku Dity P.*

Na základě dvou vzorků kuchařských knih není možné generalizovat všechny stejně tematicky zaměřené vydané v témže roce. Ale určitým faktem je, že v roce 2012 bylo vydáno větší množství kuchařek než v roce 1990. Autoři 21. století tedy musí přijít s „něčím novým“. Najít jedinou kuchařskou knihu vydanou po roce 2000, která obsahuje více než 500 receptů, se pravděpodobně málokomu podaří, resp. není těžké ji nalézt, ale rozhodně se nebude vyskytovat v tabulce nejprodávanějších knih, protože takovou už doma všichni máme. Publikace jsou buď zaměřené na určitý typ suroviny (*Těstoviny, Brambory, Polévky,...*) nebo mohou právě jako v případě *Deníku Dity P.* stavět na osobnosti. A jak nám dokládá výše uvedená tabulka prodejnosti knih v knihkupectví *Neoluxor*, D. Pecháčkové se tato taktika vydařila.³³

Shrnutí:

Na vydání *Domácí kuchařky* se nepodílelo tak velké množství lidí jako v případě *Deníku Dity P.* Nebyl kladen takový důraz na grafickou podobu, výběr nádobí, atd. Přestože je *Domácí kuchařka* užší publikací, obsahuje mnohem více předpisů, které však (až na některé případy) nedoprovází fotografie výsledných pokrmů. *Domácí kuchařka* se snaží zpřehlednit skoro všechna jídla, která jsme mohli v roce 1990 vařit z dostupných ingrediencí. *Deník Dity P.* nám předkládá autorčina oblíbená jídla. Hlavním tématem *Domácí kuchařky* je příprava pokrmů, ideou *Deníku Dity P.* je láska k jídlu (což dokládá i velké množství „mimopředpisových“ textů). Viditelným záměrem autorů obou publikací je to, aby recepty neměly složité názvy a nepoužívaly komplikované nebo těžko dostupné suroviny.

³³ Prodejnost však může zvyšovat i pořad s názvem *Deník Dity P.*, který uvedla Česká televize. Jednotlivé díly korespondovaly s názvy kapitol (některé díly jsou navíc – *Zabijačka, Když pečou chleba, Až se budu vdávat*). Pořad byl velmi kritizován. Nejvíce kritiky Dita Pecháčková zasluhuje za jazykový projev, neustále hovoří obecnou češtinou (v podvečerním vysílacím čase ve veřejnoprávní televizi, která má mít ze zákona vzdělávací funkci a má udávat standardy v kvalitě mluveného projevu) a přestože se o scénář zasloužila její matka (publicistka), používá věty: „Tenhle dort je pro mě strašně emotivní... protože má v sobě spoustu emocí. Našla jsem ho náhodou v knize španělských receptů, a když jsem ho ochutnala, zapůsobil na mě úplně emotivně.“ (Pecháčková, 2013) Dita Pecháčková dodává: „Samozřejmě, že seriál prodej kuchařky znovu nastartoval. Byl to ale bestseller už dřív. Než seriál vznikl, prodalo se kolem 20 tisíc výtisků.“ K tomuto tématu se vyjádřil Alexander Tomský (politolog a nakladatel) v pořadu DV^{TV} s názvem *Proč mají tištěné kuchařky televizních kuchařů takový úspěch*. Popisuje tzv. *ghostwriting*, myslíme si, že autorem knihy je člověk vyfocený na obálce, ale ve většině případech je autorem úplně někdo jiný.

6.2 Charakteristika jednotlivých částí receptů

Přestože v kapitole 4 rozdělujeme kuchařské recepty do základních 5 částí, *Domácí kuchařka* tolika součástmi nedisponuje, uvádí pouze název, suroviny a popis pracovního postupu, případná doporučení jsou uvedeny v textu popisu činnosti. Předpisy *Deníku Dity P.* mají vždy úvod, název, suroviny a popis pracovního postupu, v některých případech je dodáno doporučení, které je však nazváno jako *tip*, navíc jsou adresáti informováni o tom, jak dlouhou dobu zaberou jednotlivé fáze přípravy pokrmů (nápojů).

Názvy

Nejprve se pozastavíme nad samotnými názvy kapitol. Jak popisujeme výše, autoři pojali toto pojmenovávání naprosto odlišně. *Domácí kuchařka* rozdělila recepty do oddílů podle hlavní použité suroviny, názvy jsou logické a přesně odkazují, jaké předpisy v kapitole nalezneme (*Předkrmy*, *Pokrmý z ryb*, *Přílohy*,...). *Deník Dity P.* člení receptury do méně tradičních hlav, některé také označují, jaká jídla najdeme (*Teplé dezerty*), jiné též popisují skupinu jídel, ale pouze náznakem, můžeme si však částečně domyslet, jaké pokrmy by mohla obsahovat (*Dětské slasti*, *Po babičce*, *Z české hospody*, *Vyprošťováký* – zde autorka použila expresivní sufix *–ák* pro zdůraznění nepříjemné situace, kdy budeme vyhledávat nápoje či pokrmy z této části knihy). Nejvíce kapitol je nazváno podle příležitostí, v jakých se daná jídla konzumují (*Vlakem*, *Víkend v Paříži*, *Po sexu*, *Sourozenecká party*), několik jich autorka nazvala přímo s obsaženým pronominem osobním, proto nevíme, co si máme představit, pokud ovšem Ditu Pecháčkovou osobně neznáme (*Moje dorty*, *Moje americká lovestory*), případně zapojila své zkušenosti a oddíl je nazván činností v 1. osobě singuláru (*Zavařuju*, *Co jsem se naučila od Majky*).

V kapitole 4.1 uvádím několik faktorů, kterých by se měli autoři kuchařek vyvarovat při nazývání receptů, Oldřich i Milena Dufkovi a Dita Pecháčková tyto zásady dodržují. Názvy nejsou zbytečně komplikované, zpravidla označují skutečný název výsledného pokrmu. *Domácí kuchařka* obsahuje běžně používané názvy tak, jak je společnost zná (*Srncí ragú*, *Sekaná pečeně*, *Plněná krutí prsa*). Pokud se název trochu vymyká, obsahuje místní označení, které v receptu dále není dovysvětleno, netušíme tedy (jestliže v daném místě nežijeme), proč předpis nese právě toto nazvání (*Švédský salát*, *Krkonošská tvarohová pomazánka*, *Lyonské brambory*). Dita Pecháčková pojmenovává většinu předpisů také standardně, v některých případech je použito deminutivum (*Flíčky* –

zde bylo záměrem pojmenovat recept tak, jak by ho nazývaly děti, protože je zařazen v kapitole *Dětské slasti*), jindy použije název metaforický (*Zapečená vajíčková lavina*), mnoho jich je pojmenováno v originální podobě bez překladu s vysvětlením v úvodu. (*Croque-monsieur*, *Fish & chips*, *Pavlova*, *Chai*), v ostatních případech, kdy je použit cizí jazyk, je překlad součástí pojmenování (*Tres leches* (*Třímlékový*), *Black forest* (*Černý les*)) nebo naopak (*Americké lívance* (*pancakes*)).

Úvodní formulace receptu

Domácí kuchařka tuto část neobsahuje, neinformuje o původu pokrmu, ani se nesnaží evokovat čtenáře, aby si vybral pro vaření právě tento předpis. Úvod je vždy psaný k jednotlivým kapitolám, kde nás autoři informují o vývoji (konzumaci, spotřebě) dané suroviny či v jakém sledu pokrm podávat: „*Rozvoj chovu drůbeže a modernizace drůbežářského průmyslu vytvořily podmínky pro zvýšení spotřeby drůbežího masa.../...Studené předkrmy podáváme při slavnostních příležitostech před polévkou nebo také místo polévky...*“ *Deník Dity P.* naopak úvod připojuje ke každému receptu bez výjimky. Autorka v úvodních formulacích často používá přenesené významy (s dvojsmyslnou tematikou): „*Táta vždycky přinesl bednu plnou meruněk a nastaly orgie.*“, cituje pohádky, ale můžeme postrádat smysl ve spojitosti s rajskou omáčkou: „*Kdopak to seděl na mé židličce? Kdopak to leží v mé postýlce? A kdopak to jedl z mého talířku?*“. V některých případech využije jazykovou hru, která je gradována nespisovností: „*Neboli hou hou. Je to trochu nomen omen – houbovka s houskovejma je totiž taková milá ukolébavka pro odpolední šlofik.*“, v jiných zase aluzi na známé literární dílo (opět používá nespisovné koncovky): „*Takhle nějak si představuji oběd od Babičky. Pan Myslivec přinese králíka, děti se radujou. Tyrl se Sultánem slintají, babička králíkovi poděkuje a s pietou ho druhý den připraví k obědu. Malá Barunka se nají a za třicet let o tom napíše slavnou knihu.*“. Komunikáty často obsahují přirovnání: „*Jsou nejlepší právě ve chvíli, kdy se vyndají z trouby a nasákne jimi celá místnost. Jsou křehké jak perníčky a ostré jak jazyček klarinetu.../...Jemná jako drůbež, chutná jako zvěřina, šťavnatá jako krkovička...*“, občas i přirovnání jídla k osobě a věci: „*Řízek je z neznámých důvodů podobný Karlu Gottovi. Stejně jako on je to nekonečný evergreen. Téměř bez zakolísání vyhrává na jídelních lístcích i nedělních obědech doma. Je to zkrátka Český slavík.../...James Bond mezi dorty. Krásný, urostlý, zajímavý...a mazaný.*“, nonsensová tvrzení: „*Někdy se 1 + 1 = 2, a někdy 1. V případě salátu platí to druhé.../...Méně je někdy více...a více je někdy*

nejvíc. Tenhle dort je nejvíc.“, cizí slova, která odkazují na známý termín v českém prostředí: *„Hamburger: Dělavám si ho doma z těch nejlepších surovin, v klidu se posadím a jím ho ne fast, ale hodně pomalu.*“, vymyšlená slova: *„Ty krásné kalíšky plné netekutiny.../...Moje máma říkává: “Tohle jídlo je nadpohlavní rozkoš.” Pak jsem si kousla a pochopila: popohlavní.*“, personifikace: *„Velmi zálužná dobrota: tváří se jako nenápadný dezert, ale jen ji ochutnám, nepustí mě.”* a modifikace biblického textu: *„Na počátku byl dort...”*. Autorka úvodem apeluje na adresátovy smysly: *„Je neděle. Z parapetu okna voní muškát a pere se s kočkou, která chytá polední sluníčko. Někde v lese vyrostly maliny.../...Uvěřte tomu, co se říká o Francouzších, že jsou jemné, sladké, tajemné, voňavé, smyslné, elegantní a krásné. Vyrostly totiž na čokoládové pění.*“, popisuje chuť (někdy i vzhled) výsledného pokrmu: *„Má jemně nasládou a přitom ostrou výraznou chuť. Táhne se z ní sýr, stejně jako se táhne každé pořádné francouzské stolování.../...Je to zážitek: nejdřív nás zchladí zmrzlina, pak rozpálí balzamická poleva, uprostřed nás dostihne mráz probíhající po zádech a nakonec...se nechte překvapit.*“, případně přibližuje historii daného jídla: *„4. července 1924 neměl majitel restaurace Caesar Cardini z čeho vařit, kvůli oslavám nezávislosti mu došly suroviny. Lidé ale chtěli jíst. Vrátil se do kuchyně a nařídil, ať se vaří z toho, co zbylo. Byla to vajíčka, smetana, starý chléb, salát...a byl to první Caesar salát na světě! / Dovedete si představit, že by se tyto sýrové těstoviny servírovaly na státní večeři pořádané americkým prezidentem? Ono to tak s nimi ale doopravdy bylo. Thomas Jefferson si je na své cestě po Itálii natolik oblíbil, že se postaral o to, aby se z této obyčejné pochoutky stala jedna z amerických – ne italských – specialit.*“

V úvodních formulacích psaných k jednotlivým kapitolám v *Deníku Dity P.* čtenáře autorka seznamuje se svým životem: *„Z nás čtyř jsem nejstarší. Sestra Marika se narodila pět let po mně. Chvilí jsem jí dala pokoj, ale pak nastala drezura: naučila jsem ji v deseti kouřit, po nocích jsem ji budila a vyprávěla jí svoje čerstvé zážitky z diskoték a cizích bytů...”*“, což je pro adresáty, kteří chtějí primárně pouze vařit, zřejmě zbytečné. V kapitole *Co jsem se naučila od Majka* informuje o tom, jak se s Majkem seznámila a co s ním zažila (ale i tak se nedozvídáme, kdo je to Majk, víme pouze, že je Kanadán) – v podstatě ke každému oddílu vysvětlí svůj subjektivní vztah. Co však v největší míře narušuje téměř všechny komunikáty je obrovská přemíra parcelací a nespisovností: *„Muselo se to někdy nějak změnit: teď, zpětně, to období miluju a jídlo, které mi tehdy v dětství vařili a já ho*

prskala po celé kuchyni, mám ze všeho nejradši. Fakt. / Ve špajzu už nebyl obchod, ale každý pátek, když jsem přijela, krabice se čtyřiceti indiánkami, půl kila šunky a lovečák. Každý víkend. / Bylo mi sedmnáct a měla jsem to vydržet deset měsíců. Exchange student. Peklo. / A všechny vás, až přijdete, políbím. Dvakrát. / Jsem na chalupě a toužím zavařovat. Bláznivě.“

Suroviny

Domácí kuchařka suroviny neuvádí v takovém pořadí, v jakém jsou použity při vaření, sled je nahodilý a méně přehledný z důvodu většího množství ingrediencí umístěných na jednom řádku. Autoři neuvádějí, čím se dá určitá surovina nahradit, ani nevysvětlují, o jakou věc se jedná, pokud ji neznáme, pouze v závorce upřesní, jaká volba bude pro kuchaře nejlepší: „1/2 hlávky zelí (nejlépe červeného).../... 100 g smetanového sýra (lučina).../... konzerva (asi 300 g) ryby v rajčatovém protlaku...“ V některých případech netušíme, kolik má vážit hlavní (nebo i následující) surovina, aby byly ty ostatní ve správném poměru: „Kachna, láhev kysaného zelí, 2 dl bílého vína,...“ V této situaci nevíme, jak velká kachna by to měla být a ani neznáme objem láhve se zelím. Někdy autoři nabízejí více možností: „500 g vařeného nebo pečeného masa,...“. *Domácí kuchařka* nerozděluje suroviny do skupin podle součástí pokrmu (např. korpus, krém, poleva), vše udává v jednom souboru, mnohdy je v popisu pracovního postupu uvedena přísada, jež není jeho elementem, což považuji za chybu: „600 g višně, 4 lžíce másla, 5 lžic krupicového cukru, 2 lžíce citrónové šťávy, 1/4 lžičky mleté skořice, 1/4 lžičky mletého hřebíčku: Opláchnuté višně vypeckujeme a vložíme do kastrůlku. Přidáme opláchnuté **rozinky**...“

Deník Dity P. suroviny uvádí v pořadí, v jakém jsou prakticky využívány. Každá ingredience má svůj vlastní řádek, seznam je uspořádaný a přehledný, rozdělený do součástí pokrmů (např. omáčka, knedlíky). Autorka popisuje, čím je v některých případech možno danou přísadu nahradit: „300-400 g čerstvých hub, nejlépe hříbků (lze použít i směs či předem namočené sušené houby).../...40 g pusinek (můžou to být i nalámané piškoty nebo sušenky)“, případně i to, že ji klidně nemusíme do jídla přidávat: „200 g moučkového nebo krupicového cukru (nemusí být)“. Suroviny jsou uváděny pomocí propriet: „4 tyčinky Snickers,.../... 2 lžíce likéru Grand Marnier...“, odkazují na samostatný recept kuchařské knihy: „280 g cibulové marmelády (recept viz strana 151) či přesně uvádějí, jak má připravená ingredience vypadat: „100 g studeného másla, nakrájeného

na plátky.../...200 g slaniny v celku, nakrájené na kostičky.../...100 g solených arašídů, nahruho nasekaných... “. V případě *Domácí kuchařky* uvádíme, že neupřesňuje, jak má být velká hlavní surovina, která se uvádí jen v samotném množství, *Dita Pecháčková* vše ujasňuje: „15 šalotek nebo malých cibulek (asi 750 g),...“, v situacích, kdy přísadu použijeme dvakrát, však mnohdy nikoliv: „150 g hrubé mouky + na poprášení,.../...70 g másla + na vymazání,...“. Je nutné podotknout, že na rozdíl od Oldřicha a Mileny Dufkových klade *Deník Dity P.* velký důraz na kvalitu: „250 g kvalitního máku, 120 g čokolády s vysokým podílem kaka, ...“, navíc je vždy uvedeno, pro kolik lidí je určeno dané množství.

Francouzská zálivka

3 cibule, lžička cukru, sůl, 3 natvrdo vařená vejce,
1/2 šálku salátového oleje, lžička hořčice, 2 sladkoky- selé okurky, 2-3 lžíce octa, 2 lžíce nadrobno rozsekané petrželky

PRO 8-10 OSOB

PŘÍPRAVA: 40 MINUT / PEČENÍ: 25 MINUT / CHLAZENÍ: 1 HODINA

Na korpusy:

230 g proseté mouky
125 g kaka holandského typu
1¼ lžičky jedlé sody
¾ lžičky soli
¼ lžičky kypřicího prášku do pečiva
280 g másla, pokojové teploty + trochu na vymazání forem
210 g hnědého cukru
3 velká vejce
1 lžíce vanilkového extraktu
270 ml podmaslí
125 ml vlažné vody
Na cukrový sirup:
200 g krupicového cukru
250 ml vody
60 ml kirsche nebo griotky
Na šlehačku:
750 ml smetany ke šlehání
60 g moučkového cukru
2 lžíce kirsche nebo griotky
Na ozdobu:
600 g višňového nebo třešňového kompotu
5 lžic vody
30 g krupicového cukru

Obr. 6a: Ukázka přehledu surovin *Domácí kuchařky*

Obr. 6b Ukázka přehledu
surovin *Deníku Dity P.*

Pracovní postup

Domácí kuchařka stručně a jasně popisuje formou návodového textu postupné činnosti, jak docílit výsledného pokrmu či nápoje. Komunikát je členěn většinou pouze do jednoho odstavce, výjimečně má odstavce dva. Jednotlivé aktivity nejsou pro větší přehled očíslovány, jde o jednoduchý text. Oldřich a Milena Dufkovi popisují přípravu formou autorského plurálu, věty jednoduché se vyskytují pouze zřídka. Nejčastějším jevem jsou souvětí paratactická s kopulativním poměrem spojeny čárkami a mezi posledními větami spojkou *a*. Pokud se objevuje věta jednoduchá, je umístěna na konec pracovního postupu (leckdy by však tato věta mohla být umístěna až za pracovní postup jako *doporučení*).

Deník Dity P. a recepty v něm obsažené nejsou příliš omezovány prostorem (na straně A4 jsou umístěny 1-3 recepty, v *Domácí kuchařce* na totéž formátu zpravidla 5-7), tudíž jsou pracovní postupy jasné, ale rozsáhlejší. Jednotlivé kroky jsou očíslovány, nejčastěji jsou tři, maximálně šest. Tím jsou popisy pracovního postupu mnohem přehlednější. Autorka v enumeraci činností používá 1. osobu singuláru, s tímto jevem se v kuchařských knihách často nesetkáme (nejčastější je 1. a 2. osoba plurálu). Dita Pecháčková samozřejmě také používá často souvětí souřadná, spojená poměrem slučovacím, ale v některých případech se tomuto jevu snaží vyhnout a raději souvětí nahrazuje větami jednoduchými: „*Ve velkém hrnci přivedu k varu 2 litry vody. Osolím.*“ – namísto - *Ve velkém hrnci přivedu k varu 2 litry vody a osolím.* Hypotaktická souvětí nejsou ojedinělá, nalezneme je téměř v každém pracovním postupu (v *Domácí kuchařce* nikoliv). V rámci popisu činností můžeme objevit i nářeční slova: „*Kachnu zbavím „vošpenců“...“*.

Roštěnky opláchneme, zbavíme blan, naklepeme a na okrajích nařízneme. Osolíme je, poprášíme moukou, jemně opepříme a po obou stranách prudce opečeme na rozehřátém tuku. Pak je vyjmeme, do tuku od opékání přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a do zlatova ji osmahneme. Přidáme rozetřený česnek, vložíme zpět roštěnky, podlijeme je vývarem a dusíme do měkka. Podáváme je s rýží a proužky kape s petrželkou.

1. Hovězí roštěnky po okraji naříznou, aby se nekroutily. Omyju je, osuším, osolím a důkladně opepřím z obou stran. Každou potřu hořčicí a posypu hladkou moukou. Vkládám do rozpáleného oleje v pánvi, opeču po obou stranách. Mezitím předeheju troubu na 200 °C.
2. Pekač vytřu olejem, rozpálím ho na plotně, vhodím slaninu, cibuli a nechám zesklivatět. Osmažené roštěnky vložím na pekáč, podliju částí hovězího vývaru, přiklopím druhým pekáčem nebo poklicí a dám do trouby. Peču 20 minut, pak teplotu ztlumím na 150 °C a peču 1–3 hodiny. Průběžně podlívám vývarem. Hotové maso je měkké a šťavnaté.
3. Maso vyndám ze sosu na talíř, šťávu propasíruju přes husté síto do kastrolu. Pokud je šťávy málo, přiliju vývar, zahustím lžičkou hladké mouky rozkvedlanou v malém množství vody a nechám povařit. Do hotové omáčky vložím zpět maso.

Obr. 7: Ukázka popisů pracovních postupů na hovězí roštěnky z Domácí kuchařky a Deníku Dity P.

Pro důkladnější srovnání pracovních postupů uvádíme příklad (Obr. 7) z obou v současné době vydaných kuchařských knih na přípravu zcela stejných pokrmů. Provedeme mimo jiné i kvantitativní analýzu z různých jazykových hledisek.

	Počet odstavců	Počet slov
Domácí kuchařka	1	61
Deník Dity P.	3	128

Z tabulky je jasné, že komunikáty se liší jak v grafickém členění, tak v samotné délce. Dita Pecháčková použila na ten samý recept více jak dvakrát tolik slov než autoři *Domácí kuchařky*.

	věta jednoduchá	Souvětí		
		celkem	souřadné	Podřadné
Domácí kuchařka	1	4	4	0
Deník Dity P.	4	9	8	1

Pro obecné uvažování zaokrouhlíme počet slov receptu D. Pecháčkové na dvojnásobný (vzhledem k *Domácí kuchařce*), přesto autorka používá více vět jednoduchých i souvětí, než autoři *Domácí kuchařky*. Z nulového počtu souvětí hypotaktických (a menšího množství parataktických) vyplývá, že roštěnky podle Oldřicha a Mileny Dufkových rozvrhují činnosti do souřadných souvětí s větším počtem sloves. I to svědčí o menší přehlednosti předpisu.

	Přísudek			Podmět		Předmět	Přívlastek	
	celkem	slovesný	jmenný	vyjádřený	nevyjádřený		shodný	Neshodný
Domácí kuchařka	16	16	0	0	16	13	3	2
Deník Dity P.	31	29	2	2	29	19	11	2
	Přísluvečné určení							
	místa	času	způsobu		prostředku	účinku	míry	
Domácí kuchařka	4	1	4		2	1	0	
Deník Dity P.	13	4	2		4	0	3	

Z této tabulky zcela jasně vyplývá, že recepty D. Pecháčkové jsou jazykově bohatší, více upřesňují místa či časové údaje, používají větší spektrum shodným přívlastků. Zajímavým jevem je, že dvojnásobný počet slov receptu se zaokrouhleně rovná dvojnásobnému počtu přísudků (a podmětů). *Deník Dity P.* vyjadřuje 2 podměty: „Hotové **maso** je měkké a šťavnaté. / Pokud je **šťávy** málo,...“, druhý z uvedených je vyjádřen genitivem partitivním, jeden z předmětů je formulován adjektivem z důvodu elipsy: „*Hovězí roštěnky po okraji naříznu, aby se nekroutily. Omyju je, osuším, osolím a důkladně opepřím z obou stran. Každou (0) potru hořčicí...*“ *Domácí kuchařka* obsahuje

více objektů, které vzhledem k menšímu množství ostatních větných členů nemohou absentovat. Přísllovečná určení prostředku jsou v rovnováze, měrové údaje převažují u Dity Pecháčkové.

Některá adverbiala (a také objekty, predikáty) mohou však vyvolávat nejasnosti v případě obou kuchařských knih:

Domácí kuchařka:

- „**Pak** je vyjmeme, ...“ – Po jakém časovém úseku?
- „...*podlijeme je vývarem a dusíme doměkka*“ – Opět absolutně netušíme, jak dlouho bude dušení trvat. Autoři neuvádějí žádné časové údaje.

Deník Dity P.:

- „...*a důkladně opepřím z obou stran*“ – Pro každého může důkladně znamenat něco jiného. Autorka by měla napsat např. Opepřím zhruba ½ lžičky mletého pepře. Roštěnky v domácí kuchařce mají být opepřeny jemně.
- „...*podliju částí hovězího vývaru*,...“ – Jak velkou částí? Kolik ml?
- „*Pokud je šťávy málo*, ...“ – A kolik vlastně má být šťávy? Co tedy znamená málo?

	Substantiva	Adjektiva	Pronomina	Numeralia	Verba	Adverbia	Gramatická slova
Domácí kuchařka	17	3	5	1	16	5	14
Deník Dity P.	40	14	3	8	33	3	29

Poměrně větší počet substantiv a menší počet pronomin v případě *Deníku Dity P.* označuje fakt, že autorka stejné slovo v následující větě označí mimo jiné i pomocí výpustky: „**Každou** (0) *potřu hořčicí a posypu hladkou moukou. Vkládám* (0) *do rozpáleného oleje...*“ a hyperonyma: „*Osmážené roštěnky* vložím na pekáč, .../...*Hotové*

maso je měkké a šťavnaté.“ Nižší množství adverbíí svědčí o vyjadřování adverbiale jiným slovním druhem.

Recept na roštěnky v *Domácí kuchařce* disponuje jedním podstatným jménem dějovým – *opékání* (v *Deníku Dity P.* žádným, v tomto případě není tak nutné text kondenzovat), oba předpisy obsahují převážně apelativa (mouka, tuk, okraje, kostičky, sos...). Adjektiva převažují u Dity Pecháčkové, s tím souvisí i větší počet atributů, níže uvádím příklady pro srovnání:

Domácí kuchařka - Deník Dity P:

- *Roštěnky – **Hovězí** roštěnky*
- *Poprášíme moukou – posypu **hladkou** moukou*
- *Vložíme zpět roštěnky – **osmažené** roštěnky vložím na pekáč*

Pronomina jsou v obou pracovních postupech téměř všechna osobní. *Domácí kuchařka* obsahuje v předpisu pouze jednu číslovku, žádoucí je větší počet (teplota, čas, atp.). Při uvážení množství slov obou receptů je kvantita verb vyrovnaná. Z toho vyplývá, že frekvence výskytu sloves je téměř totožná – rozdíl je ve tvaru verba finita. O adverbíích, která mohou vyvolat zmatek, se zmiňuji výše. Gramatická slova (prepozice, konjunkce, partikule, interjekce) nemají v obou předpisech zásadní význam a jejich množství je opět v rovnováze.

Na závěr přidáváme komparaci dvou fotografií (obr. 8 a,b) – jak mají vypadat roštěnky podle obou knih. Podotýkáme, že fotografie v *Deníku Dity P.* je umístěna na formát A3, je tedy v polovině přepůlena a tím i méně přehledná, v *Domácí kuchařce* se fotografie přímo k tomuto pokrmu nenachází, vkládáme tedy fotografii na pokrm Pikantní roštěná s klobásou (proto si tento obrázek představme bez klobásy). Zásadní rozdíl mezi fotografiemi je ten, že autor snímku 8b se snažil o to, aby opravdu vynikl jen samotný pokrm, zátiší není zásadní, proto je rozmazáno. Fotograf obrázku 8a doplňuje jídlo surovinami v syrovém stavu, což nepředstavuje realitu, málokomu zůstane po uvaření pokrmu na prkénku tepelně neupravené maso (ostatní snímky fotografa jsou doplněny např. květinami, Jiří Turek kladl důraz pouze na výsledná jídla či nápoje – pokud nefotografoval soukromí Dity Pecháčkové).



Obr.8a – Domáci kuchařka



Obr. 8b – Deník Dity P.

Tip

Tato část receptu není připojena v každém případě, ve většině případů spíše absentuje. Autorka zde popisuje méně známou surovinu, případně čím ji nahradit: „*Crème fraîche je vlastně velmi jemná a tučná zakysaná smetana. Když zrovna nemám crème fraîche, vyrobím si ho doma. Do 500 ml smetany ke šlehání přidám...*“, seznamuje s jiným způsobem přípravy pokrmu (v citovaném případě je to spíše na škodu, protože adresát pravděpodobně netuší, o kom je řeč): „*Někdy dělám zeli podle Radky Jelínkové. Upražím na troše sádla 100 g nadrobno nakrájené anglické slaniny,...*“ nebo se svým osobitým způsobem zpracování, kde nezapomíná popisovat své slastné pocity: „*Zvykla jsem si jich dělat po americku hromadu. Když je pečú, chtějí je totiž všichni. A tak je dělám do malých aluminiových pekáčků a rozvážím každému jeho vlastní hromádku. Mámě, tátovi, sestrám, Markovi...Když vidím jejich výraz, myslím si o sobě pár hodin, že jsem dobrý člověk.*“. Pro zvýraznění teritoriální osobitosti popisovaného pokrmu autorka užívá místního nářečí, např. u chodských koláčů: „*Nicméně existují dva základní způsoby, jak merhovat.*“

Shrnutí

Domácí kuchařka a recepty v ní obsažené disponují pouze částmi název, suroviny a popis pracovního postupu. Nepoužívá výrazných jazykových prostředků, příliš se nevymyká standardnímu jazyku pracovních návodů týkajících se vaření. *Deník Dity P.* je uměleckých i neuměleckých prostředků přesycen – především v oddílu úvod. I v jiných oddílech je však jazyk bohatší např. na výskyt rozvíjejících větných členů. Mimo název, úvod, suroviny a popis pracovního postupu autorka připojuje navíc část tip.

7 Závěr

V diplomové práci jsme se snažili jazykově charakterizovat současnou produkci kuchařských knih. V práci jsme se věnovali teoretickým poznatkům i praktickým analýzám, opírali jsme se o odbornou literaturu – českou i zahraniční, s jejíž pomocí jsme nabídli definici kuchařské knihy, zmínili klíčové události, osobnosti a publikace, utřídili jsme terminologii. Popsali jsme, jaké distinktivní rysy receptů vystupují do popředí na základě jednotlivých jazykovědných disciplín (stylistika, syntax, lexikologie, morfologie). Všechny uvedené črty byly dokládány na citovaných úryvcích kuchařských publikací vydaných po roce 1989 (až na některé výjimky). Všimli jsme si nejvýraznějších prvků, které konvencionalizovaly podobu předpisů. Zjistili jsme, že funkcí komunikátů je především pojmenovávání věcí, se kterými pracujeme, činností a jejích fází, způsobů přípravy, stavů pokrmů (surovin) a lokalizací činností v čase.

V závěrečné části práce jsme porovnávali dvě kuchařské knihy – *Domácí kuchařku* vydanou v roce 1990 a *Deník Dity P.* vydaný o 22 let později. Nejprve jsme se v kapitole *Obecná charakteristika* snažili o představení obou publikací z hlediska rozvržení jednotlivých hlav, počtu receptů, grafického materiálu, rozsahu, cílové skupiny adresátů atp. Nejvýraznější odlišností mezi oběma knihami je postava autora, jež výrazně (ne)ovlivňuje formální i obsahové vlastnosti textů. Je však možné naleznout i shodné rysy z důvodu ustálené podoby těchto typů publikací.

Dále jsme se snažili představit knihy podle jednotlivých částí předpisů, jak je uvádí kapitola 4 *Recept jako základní jednotka kuchařky*. Nejprve jsme porovnali, do jakých segmentů autoři receptury rozdělili a poté jsme se zaměřili na jazykovou analýzu textů. Obecně lze říci, že v *Deníku Dity P.* vystupují do popředí subjektivní slohotvorné činitele, což v *Domácí kuchařce* nepřipadá v úvahu. Autorka Dita Pecháčková využívá větší spektrum vybraných jazykových prostředků. Příčinou však mohou být v *Domácí kuchařce* absentující části úvod a doporučení, ve kterých v *Deníku Dity P.* nalezneme těchto prostředků nejvíce.

Práce se snažila obhájit názor, že ačkoliv má literatura po roce 1989 podobné podmínky pro vydávání a podoba kuchařských receptů podléhá tradicím, je možné komparací dvou kuchařských knih dokázat, že jazykové i nejazykové rozdíly mezi

jednotlivými publikacemi o vaření jsou okázalé. Rozbory jsou doplněny citacemi a ilustrativním materiálem, který výše uvedené tvrzení konkretizuje.

8 Seznam použitých zdrojů

LITERATURA:

Knihy:

BANKOVSKÁ MOTLOVÁ, L. *Kuchařka pro nemocné psychózou*. 1. vyd. Praha: Psychiatrické centrum, 2011. ISBN 978-808-7142-127.

BENEDIKTOVÁ, Diana. *Pracovní návody z hlediska porozumění textu*. Ústav českého jazyka a teorie komunikace, 2013. Diplomová práce. Filozofická fakulta Univerzity Karlovy.

ČECHOVÁ, Marie, Marie KRČMOVÁ a Eva MINÁŘOVÁ. *Současná stylistika*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2008, 381 s. ISBN 978-807-1069-614.

ČECHOVÁ, Marie a kol. *Komplexní jazykové rozbor*. Praha: SPN, 1996. ISBN 80-85937-27-1.

DANEŠ, František, HLAVSA, Zdeněk, GREPL, Miroslav. *Mluvnice češtiny 3*. Praha: Academia, 1987.

DUFEK, Oldřich, Milena DUFKOVÁ, Fot. Jiří POLÁČEK a Obálka a il. Václav RYTINA. *Domácí kuchařka*. Praha: Svépomoc, 1990. ISBN 80-706-3032-9.

DUŠÁNKOVÁ, A. *Domácí kuchařka, aneb, Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské*. Předmluva k desátému vydání, Praha, květen 1868

DVOŘÁKOVÁ – JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. 1.vyd. Praha: ISV nakladatelství, 1999

FERGUSON, C.A. (1994), 'Dialect, Register, and Genre: Working Assumptions about Conventionalization', in Biber, D. and Finegan E. (eds), *Sociolinguistic Perspectives on Register*, Oxford: Oxford UP, pp 15 – 29.

HONKOVÁ, T. *Funkce inferencí při porozumění textu*. Diplomová práce. Praha: FFUK, 2010.

HORÁČKOVÁ, Eva a Ema BAYERLEOVÁ. *Schůzky s Lukullem: aneb Vyprávění o pokrmech a nápojích v mýtech, legendách, historii a poezii*. Praha: Mladá fronta, 1987. ISBN 23-001-87.

HORECKÁ, Jana, Zdenka HORECKÁ, Eva PAULOVÍČOVÁ a Svatava

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie a František JANKŮ. *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů*. 70. vyd. Editor Michal Hrubý. Praha: Art-servis, 1990, 508 s. Sporáček, 3. sv. ISBN 80-711-6003-2.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka: Zlatá kniha malé domácnosti*. Hradec Králové: vlast., 1905.

PONCOVÁ. *Velká kuchařka naší babičky*. 1. vyd. Editor Karel Blaschke, Jana Duží. Ostrava: KNIŽNÍ EXPRES, 2004, 480 s. ISBN 80-861-3298-6.

HÖFLER, Jitka Höflerová a Karel. *Velká česká kuchařka: 2000 receptů*. 1. vyd. ISBN 80-903-6913-8.

CHLOUPEK, Jan. *Stylistika češtiny*. Vyd. 1. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1991, 294 s. Učebnice pro vysoké školy. ISBN 80-042-3302-3.

CHMEL, Ladislav. *Kuchařka pro osamělé*. Vyd. 1. Praha: Adonai, 2001. ISBN 80-865-0008-X.

KOLEKTIV. *Příruční mluvnice češtiny*. 2. opr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1995, 799 s. ISBN 80-710-6134-4.

MISTRÍK, J. *Štylistika*. Bratislava: Slovenské pedagogické nakladatelstvo, 1985.

MOTALOVÁ, Veronika a [ilustrace Pavel MALČÍK]. *Kuchařka pro děti*. 1. vyd. Olomouc: Rubico, 2007. ISBN 978-807-3460-709

PAULUS, Roman a Marcel IHNAČÁK. *Paulus vs. Ihnačák: 52 vs. 52*. kuchynelidlu.cz: Lidl, 2014.

PECHÁČKOVÁ, Dita a Fotografie Jiří TUREK. *Deník Dity P: kuchařka*. Vyd. 1. Praha: Dita Pecháčková, 2012. ISBN 978-809-0502-307.

RAMEŠ, I. *Kuchařka pro diabetiky*. Praha: Avicenum, 1989

RATAJOVÁ, Jana. (ed.), *Rodinné paměti/ Alžběta Lidmila z Lisova*, Dolní Břežany 2002.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí kuchařka, aneb, Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské*. Brno: Centa, c2005, 398 s., [16] s. barev. obr. příl. ISBN 80-867-8507-6.

(C) R & R PUBLISHING, Pty. Ltd., Austrálie. *Recepty z dovolené: Vaříme s chutí*. Dobřejovice: Rebo Productions, 2008. ISBN 978-80-7234-973-9.

SOBOTKA, Bc. Roman. *České kuchařské knihy 18. století*. České Budějovice, 2010. Diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Filozofická fakulta.

ŠKÁCHOVÁ, Šárka. *Rande s gurmánkou v české kuchyni*. 1. vyd. Kardašova Řečice: Šárka Škáchová, 2008. ISBN 978-802-5427-118.

ŠKODA, Martin. *Škoda nevařit: kuchařka plná hudby*. Vyd. 1. Praha. ISBN 978-808-7049-495.

ŠVEJDOVÁ, Kateřina, Šárka HAMANOVÁ a Stanislava MORAVCOVÁ ML. *Brambory*. Praha: Burda Media 2000, 2011. ISBN 978-809-0467-583.

ŠVEJDOVÁ, Kateřina a Šárka HAMANOVÁ. *Těstoviny*. Praha: Burda Media 2000, 2012. ISBN 978-808-7575-024.

UHROVÁ, Eva. *České ženy známé a neznámé*. Vyd. 1. Praha: E. Uhrová, 2008. ISBN 978-802-5430-026.

VLČKOVÁ, Bc. Jana. *Jídlo jako kulturní a společenský fenomén, etika stolování a možnosti čokolády v gastronomickém světě*. Praha, 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze, PedF.

VOTOČKOVÁ-LAUERMANNOVÁ, Olga. *Magdalena Dobromila Rettigová*. Praha: Politika, 1940. Románová knihovna Ozvěn.

ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Editor Michal Hrubý. V Praze: Dauphin, 2012, 584 s. Sporáček, 3. sv. ISBN 9788072723546-.

Články:

BLÜMELOVÁ, Kristina. *Foodwriting: Mladý literární žánr (nejen) o lásce k jídlu* [online]. 7. 12. 2011 [cit. 2014-03-03]. Dostupné z: <http://magazin.e15.cz/gourmet/foodwriting-mlady-literarni-zanr-nejen-o-lasce-k-jidlu-724000>

ČERMÁKOVÁ, Martina. *Vášeň na talíři s Nigellou Lawson. Nejlépe bez zbytečných "pomocníků"*. *IDnes* [online]. 2014 [cit. 2015-02-24]. Dostupné

z: http://hobby.idnes.cz/nigella-lawson-kucharka-televizni-porad-fdq-/hobby-domov.aspx?c=A140430_072259_hobby-domov_mce

DOČKAL, Petr. *Historie české gastronomie*. Historie gastronomie a pohostinství [online]. 2014, č. 1 [cit. 2015-01-20]. Dostupné z: <http://www.haccp.estranky.cz/clanky/historie-gastronomie-a-pohostinstvi/historie-ceske-gastronomie/>

FILA, Kamil. *Food porno s příběhem*: Deník Dity P. je kuchařská show nabitá významy. *Respekt* [online]. 2013 [cit. 2015-02-24]. Dostupné z: <http://respekt.ihned.cz/c1-61044890-food-porno-s-pribehem>

KOSTOVSKÁ, Silvie. *RETRO: 3 významné české kuchařky 19. a 20. století* [online]. 2013 [cit. 2014-10-14]. Dostupné z: <http://www.studentpoint.cz/339-hvezdy-za-sporakem/11829-retro-3-vyznamne-ceske-kucharky-19.-a-20.-stoleti#.VDz8w7CsWON>

KRAUS, Jiří. *Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů*. Naše řeč [online]. 1966, roč. 49, č. 4 [cit. 2015-03-01]. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=5215>

MIKLASOVÁ, Veronika. *Kuchařka – kniha s dlouhou historií*. EKuchařka [online]. 2011 [cit. 2015-02-26]. Dostupné z: <http://ekucharka.net/clanky/kucharka-kniha-s-dlouhou-historii>

REDAKCE, Coop Clubu. *O starých kuchařských knihách*. Coop Club [online]. 2014 [cit. 2015-02-26]. Dostupné z: http://www.coopclub.cz/tipy_a_rady/o-starych-kucharskych-knihach/1854/

MACHÁČKOVÁ, Eva. *K některým vyjadřovacím prostředkům pracovních předpisů v kuchařských knihách*. Naše řeč [online]. 1984, roč. 67, č. 4 [cit. 2015-02-16]. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=6478>

MACHEK, Václav. *Několik názvů jídel, vážných i posměšných*. Naše řeč. 1945, roč. 29, 7-8. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=3906>

MALOVICKÝ, Václav. *Od monarchie k republice aneb lahodná klání na stránkách kuchařek*. www.recepty.cz [online]. 2012, č. 1 [cit. 2015-01-20]. Dostupné z: <http://www.recepty.cz/clanek/gourmet/od-monarchie-k-republice-aneb-lahodna-klani-na-strankach-kucharek-269>

MATEJŮ, Pavla. *Žádného jídla se nevzdám. Ani kvůli kilům navíc, říká autorka kuchařky*. ONA iDnes [online]. 2012 [cit. 2015-02-25]. Dostupné

z: http://ona.idnes.cz/dita-pechackova-autorka-kucharky-denik-dity-p-zadneho-jidla-se-nevzdam-ani-kvuli-kilum-g44-/spolecnost.aspx?c=A120605_171604_spolecnost_jup

NOVÁK, Miroslav. *O kuchařských knihách*. COOP - Zákaznický magazín [online]. 2002, č. 2 [cit. 2015-01-21]. Dostupné

z:http://www.coop.cz/magazin/2_2002/kucharske_knihy.html

PAULUS, Roman. *Jak na pečená holoubata? Poradí Roman Paulus*. Lidové noviny [online]. 2013 [cit. 2015-02-15]. Dostupné z: http://www.lidovky.cz/peceni-holubi-00s-/dobra-chut.aspx?c=A131007_114115_dobra-chut_ape

SVĚTLÁ, Jindra. *Návod jako slohový postup a typ textu*. Naše řeč [online]. 2002, roč. 85, č. 3 [cit. 2015-02-16]. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?lang=en&art=7681>

TOMSKÝ, Alexander. Proč mají tištěné kuchařky televizních kuchařů takový úspěch. In: *ToSiPiš* [online]. 2014 [cit. 2015-03-01]. Dostupné z:<http://blog.abchistory.cz/cl276-alexander-tomsky--proc-maji-tistene-kucharky-televiznich-kucharu-takovy-uspech.htm>

ZATLOUKALOVÁ, Jana Florentýna. *Jak psát recept čili malý exkurz do mé spisovatelské dílny* (a recept na kuřecí nugety k tomu). *Kuchařka pro dceru* [online]. 26.6.2014, č. 1 [cit. 2015-01-21]. Dostupné z: <http://www.kucharkaprodceru.cz/jak-psat-recept/>

ZIMA, Jaroslav. *K stylistice mluveného projevu*. Naše řeč [online]. 1954, roč. 37, 3-6 [cit. 2015-02-11]. Dostupné z:<http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4360>

Citované internetové stránky:

Česká televize [online]. 2015 [cit. 2015-02-26]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/1137-recepty/1483-kukuricne-kuratko-pecene-v-solne-kruste-a-bylinkach-s-domaci-houbovou-nadivkou/>

IPrima: Šéf na grilu, šafránové kuře [online]. 2013 [cit. 2015-02-26]. Dostupné z:<http://www.iprima.cz/sefnagrilu/recepty/safranove-kure><http://www.iprima.cz/prostreno/recepty/jahody-banany-na-pepri>

Knihkupectví Neoluxor [online]. 2014 [cit. 2015-03-01]. Dostupné z: <http://neoluxor.cz/bestsellery/>

Lucasinka [online]. 2013 [cit. 2015-02-26]. Dostupné

z: <http://www.lucasinka.cz/2013/05/cupcakes-s-chuti-pohanky/>

Mimibazar: Božský salát s kysaným zelím, mrkví, šunkou a pórkem. Zkusíte a budete ho milovat ,-) [online]. 2012 [cit. 2015-02-26]. Dostupné

z: <http://www.mimibazar.cz/recept.php?id=124139>

Novinky: Vepřové plecko - maso mnoha kulinářských možností [online]. 2013 [cit. 2015-02-26]. Dostupné z:<http://www.novinky.cz/zena/zdravi/234273-veprove-plecko-maso-mnoha-kulinarskych-moznosti.html>

Portál české literatury. Česká literatura po roce 1989 [online]. 2001 [cit. 2015-02-18]. Dostupné z: <http://www.czlit.cz>

Recepty online [online]. 2014 [cit. 2015-02-26]. Dostupné

z: <http://www.receptyonline.cz/recept--spikovana-zverina-na-pivu-servirovana-se-sipkovou-omackou--16965.html>

Seznam vyobrazení:

Obr. 1a-1g. – *Hovězí vývar s kapustou a estragonem*

HÖFLER, Jitka Höflerová a Karel. *Velká česká kuchařka: 2000 receptů*. 1. vyd. Teplice: František Beníšek, 2006. ISBN 80-903-6913-8., s. 91

Obr. 2 – *Domácí kuchařka*, titulní strana

DUFEK, Oldřich, Milena DUFKOVÁ, Fot. Jiří POLÁČEK a Obálka a il. Václav RYTINA. *Domácí kuchařka*. Praha: Svépomoc, 1990. ISBN 80-706-3032-9.

Obr. 3 – *Domácí kuchařka*, ukázka ilustrací

DUFEK, Oldřich, Milena DUFKOVÁ, Fot. Jiří POLÁČEK a Obálka a il. Václav RYTINA. *Domácí kuchařka*. Praha: Svépomoc, 1990. ISBN 80-706-3032-9. s. 36-37

Obr. 4 – *Deník Dity P.*, titulní strana

PECHÁČKOVÁ, Dita a Fotografie Jiří TUREK. *Deník Dity P: kuchařka*. Vyd. 1. Praha: Dita Pecháčková, 2012. ISBN 978-809-0502-307.

Obr. 5 – *Deník Dity P.*, reklamní prospekt

PECHÁČKOVÁ, Dita a Fotografie Jiří TUREK. *Deník Dity P: kuchařka*. Vyd. 1. Praha: Dita Pecháčková, 2012. ISBN 978-809-0502-307.

Obr. 6a – *Domácí kuchařka, suroviny k receptu Francouzská zálivka*

DUFEK, Oldřich, Milena DUFKOVÁ, Fot. Jiří POLÁČEK a Obálka a il. Václav RYTINA. *Domácí kuchařka*. Praha: Svépomoc, 1990. ISBN 80-706-3032-9. s. 137

Obr. 6b – *Deník Dity P.*, suroviny k receptu Black Forest

PECHÁČKOVÁ, Dita a Fotografie Jiří TUREK. *Deník Dity P: kuchařka*. Vyd. 1. Praha: Dita Pecháčková, 2012. ISBN 978-809-0502-307. s. 208

Obr. 7 – *Domácí kuchařka a Deník Dity P.* – pracovní postup k receptu na hovězí roštěnky

DUFEK, Oldřich, Milena DUFKOVÁ, Fot. Jiří POLÁČEK a Obálka a il. Václav RYTINA. *Domácí kuchařka*. Praha: Svépomoc, 1990. ISBN 80-706-3032-9. s. 36

PECHÁČKOVÁ, Dita a Fotografie Jiří TUREK. *Deník Dity P: kuchařka*. Vyd. 1. Praha: Dita Pecháčková, 2012. ISBN 978-809-0502-307. s. 90

Obr. 8a – *Domácí kuchařka, Pikantní roštěná s klobásou*

DUFEK, Oldřich, Milena DUFKOVÁ, Fot. Jiří POLÁČEK a Obálka a il. Václav RYTINA. *Domácí kuchařka*. Praha: Svépomoc, 1990. ISBN 80-706-3032-9. s. 57

Obr. 8b – *Deník Dity P.*, Hovězí roštěnky s rýží

PECHÁČKOVÁ, Dita a Fotografie Jiří TUREK. *Deník Dity P: kuchařka*. Vyd. 1. Praha: Dita Pecháčková, 2012. ISBN 978-809-0502-307. s. 88

9 Resumé

Diplomová práce na téma *Lingvistická charakteristika současné produkce kuchařských knih* obsahuje teoretické poznatky i praktické rozbory. V úvodních kapitolách jsou prezentovány definice základních pojmů, stručný vývoj historie českých kuchařských knih, který je podpořen představením nejdůležitějších osobností a publikací. Dále se práce zabývá přehledem jednotlivých částí receptů a jejich diachronních proměn, důležitými jazykovými prostředky popsanými na úrovních jednotlivých jazykových disciplín (stylistika, syntax, lexikologie, morfologie). Praktickou část práce tvoří mimo jiné komparace dvou kuchařských publikací vydaných v současnosti (po r. 1989) – *Domácí kuchařky* a *Deníku Dity P.* Díla byla záměrně vybírána tak, aby bylo možné prostřednictvím jazykových i nejazykových prostředků poukázat na odlišnosti. Práce se snaží obhájit názor, že přestože kuchařské recepty mají velmi výrazné distinktivní rysy, a tím se typicky odlišují od jiných žánrů, může být mezi nimi samotnými velký rozdíl. Pro větší konkretizaci je práce doplněna ilustrativním obrazovým materiálem.

Summary

The Diploma Thesis called *Linguistic Characteristics of Current Production of Cookbooks* consists of a theoretical knowledge and a practical analysis. The former deals with basic definitions and brief evolution of the history of Czech cookbooks which introduces the most important authors and publications. Furthermore, this part overviews individual parts of recipes and their diachronic changes. The end of the theoretical section is dedicated to important figures of speech described by the individual linguistic structures (stylistics, syntax, lexicology, morphology). The latter comprises the compilation of two cookbooks published after 1989 - *Domácí kuchařka* (translation: House Cookbook) and *Deník Dity P.* (Dita P.'s Diary). The works have been thoroughly chosen to point out the differences in both linguistic and non-linguistic structures. The Thesis tries to prove that, even though cook recipes have very pronounced features that distinguish them from other literary genres, they can also differ significantly from each other. This section includes illustrative pictures for further concretization.

10 Klíčová slova

kuchařské knihy, vývoj, současná produkce, recepty, části receptů, jazyková charakteristika, srovnání

Key words

cook books, development, contemporary production, recipes, parts of recipes, linguistic characteristic, comparison

Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta
M. D. Rettigové 4, 116 39 Praha 1

Prohlášení žadatele o nahlédnutí do listinné podoby závěrečné práce
Evidenční list

Jsem si vědom/a, že závěrečná práce je autorským dílem a že informace získané nahlédnutím do zveřejněné závěrečné práce nemohou být použity k výdělečným účelům, ani nemohou být vydávány za studijní, vědeckou nebo jinou tvůrčí činnost jiné osoby než autora. Byl/a jsem seznámen/a se skutečností, že si mohu pořizovat výpisy, opisy nebo rozmnoženiny závěrečné práce, jsem však povinen/povinna s nimi nakládat jako s autorským dílem a zachovávat pravidla uvedená v předchozím odstavci tohoto prohlášení.

Poř.č.	Datum	Jméno a příjmení	Adresa trvalého bydliště	Podpis
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				